SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/30. Edifício Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77.006-022
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

PROGRAMA DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS (PARA) NO ESTADO DO TOCANTINS

RELATÓRIO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES DE AMOSTRAS MONITORADAS NO CICLO 2023

PLANO PLURIANUAL 2023 - 2025

Palmas - TO

FEVEREIRO de 2025

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/30. Edifício Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77.006-022
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

Wanderlei Barbosa Castro

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Carlos Felinto Júnior

SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Perciliana Joaquina Bezerra de Carvalho

DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Amanda Campos Feitosa

EQUIPE DO PROGRAMA

RESPONSÁVEL ADMINISTRATIVO

Valdirene Aparecida dos Santos Souza

RESPONSÁVEL DE AMOSTRAGEM

Margareth Campos Cardoso

COLETORES OFICIAIS

Carla Lima Silva Goulart

Emmanuel Dias Miguel Viana

Fabrício Rodrigues dos Santos

Joseanne Luiz Soares Borém

Yzabela Crystiny Moura

ELABORAÇÃO

Fabrício Rodrigues dos Santos

REVISÃO

Crislane Maria Bastos Silva Bastos

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

1. INTRODUÇÃO

O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos – PARA é uma ação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e executado em conjunto com órgãos estaduais/municipais de vigilância sanitária e com os Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACEN). Foi criado no ano de 2001 como Projeto, e a partir do ano de 2003 foi institucionalizado como Programa, por meio da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 119, de 19 de maio de 2003, atualmente regulamentado pela Portaria Anvisa nº 1.081, de 27 de setembro de 2023.

No estado do Tocantins, o Programa foi implantado em 2004. A definição de competências entre as Vigilâncias Sanitárias, Estadual e Municipal de Palmas, nas ações do PARA foi pactuada por meio da Resolução – CIB n° 219/2014, de 23 setembro de 2014, fortalecendo a parceria e a execução das atividades.

Por meio dessa resolução, compete a Vigilância Sanitária Estadual realizar as ações para o gerenciamento do risco sanitário no que se refere às coletas de amostras (orientação ou fiscal), e a comunicação do risco sanitário aos órgãos competentes no âmbito estadual e interestadual; À Vigilância Sanitária Municipal de Palmas compete realizar as demais ações para o gerenciamento do risco sanitário referentes ao PARA perante o setor regulado de competência municipal.

O Programa tem como principal objetivo monitorar resíduos de agrotóxicos em alimentos de origem vegetal, visando mitigar o risco à saúde decorrente da exposição a essas substâncias pela dieta, mediante avaliação do cenário de irregularidades e risco à saúde, a partir dos resultados das análises das amostras coletadas.

Este relatório apresenta informações detalhadas sobre os resultados das análises de monitoramento de resíduos de agrotóxicos em amostras de alimentos de origem vegetal, coletadas no ciclo 2023 do Plano Plurianual 2023-2025.

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

Este relatório foi elaborado pela Diretoria de Vigilância Sanitária do Estado do Tocantins (DVISA-TO) com base no Relatório dos Resultados das Análises de Amostras Monitoradas no Ciclo 2023, publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) no dia 11 de dezembro de 2024.

2. PLANEJAMENTO DO PARA

O desenvolvimento do Plano Plurianual 2023-2025 seguiu os mesmos moldes do Plano Plurianual 2017-2022. A escolha dos alimentos foi baseada nos dados obtidos na Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (POF/IBGE 2008-2009), na disponibilidade dos alimentos nos supermercados das diferentes unidades da Federação e nos alimentos com maior índice de situação de potencial risco, de acordo com o histórico do PARA. O cronograma de amostragem anual é proposto pela ANVISA e aprovado previamente pelos representantes estaduais do Programa.

Para tanto, as coletas são realizadas semanalmente em supermercados, seguindo programação que envolve seleção prévia dos pontos de coleta e das amostras a serem coletadas. As análises laboratoriais dos alimentos, por sua vez, são realizadas mantendo-se as características da amostra no momento da coleta, sem qualquer procedimento de lavagem ou retirada de cascas.

As coletas do ciclo 2023 foram realizadas no período de maio a dezembro de 2023, com plano de amostragem desenvolvido para representar estatisticamente a incidência de resíduos de agrotóxicos nos principais alimentos comercializados no mercado varejista e consumidos pela população brasileira. No Estado do Tocantins foram selecionados 14 alimentos para serem monitorados, sendo eles: abacaxi, alface, alho, arroz, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, goiaba, laranja, manga, pimentão, tomate e uva.

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

3. DADOS ANALÍTICOS

A Secretaria de Estado da Saúde (SES) por meio da Superintendência de Vigilância em Saúde (SVS), Diretoria de Vigilância Sanitária (DVISA), em atendimento ao Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA monitorou no ano de 2023 (Quadro 01), alimentos de origem vegetal distribuídas em 14 culturas diferentes, com o objetivo de verificar resíduos de agrotóxicos nesses alimentos coletados.

Quadro 01: Quantidade de amostras por cultura analisada no Ciclo 2023.

Cultura	Quantidade de amostras
Abacaxi	04
Alface	05
Alho	05
Arroz	05
Batata-doce	05
Beterraba	05
Cenoura	05
Chuchu	04
Goiaba	04
Laranja	05
Manga	05
Pimentão	04
Tomate	05
Uva	04
Total	**66**

O Plano Nacional de Amostragem 2023 (1º ciclo do Plano Plurianual 2023-2025 do PARA) previa 70 coletas de amostras de alimentos. Ao final do 1º ciclo contabilizou-se que 66 amostras foram analisadas, 02

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

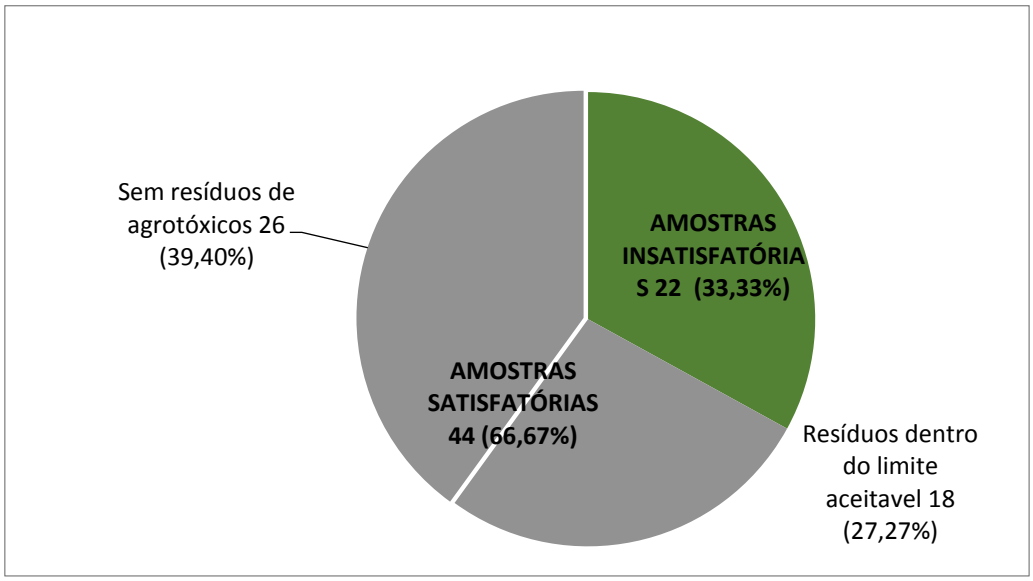
amostras não foram analisadas por problemas técnicos e 02 amostras não foram coletadas pela escassez do alimento no momento da coleta.

Quadro 02: Quantitativo de culturas, número de análises realizadas e resultados no ciclo 2023.

Ciclo	Número de Culturas	Total de Análises	Satisfatória	Insatisfatória
2023	14	66	44	22

Do total de 66 amostras coletadas e analisadas no período, 44 amostras (66,67%) foram consideradas satisfatórias. Das satisfatórias, 18 amostras (27,27%) apresentaram resíduos com concentrações iguais ou inferiores ao Limite Máximo de Resíduos (LMR) estabelecido pela Anvisa e 26 amostras (39,40%) não apresentaram resíduos, considerando a lista de substâncias pesquisadas. Foram consideradas insatisfatórias 22 amostras (33,33%) (Gráfico 01).

Gráfico 01: Distribuição das amostras analisadas segundo a presença ou a ausência de resíduos de agrotóxicos e a situação de conformidade no Tocantins - Ciclo 2023.



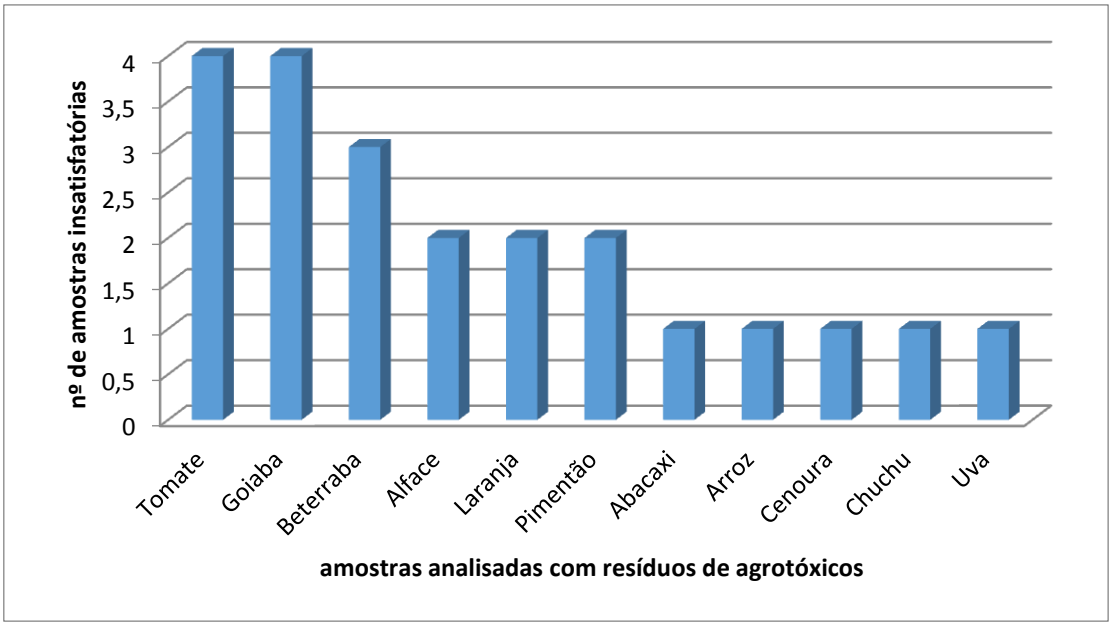
SES/SVS/DVISA

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

Das amostras das culturas analisadas, as que apresentaram irregularidades foram: abacaxi (01), alface (02), arroz (01), beterraba (03), cenoura (01), chuchu (01), goiaba (04), laranja (02), pimentão (02), tomate (04) e uva (01), conforme Gráfico 02.

Gráfico 02: Distribuição dos alimentos com detecções de agrotóxicos no Tocantins - Ciclo 2023.



Nas amostras de alho, batata-doce e manga não foram detectadas irregularidades para os agrotóxicos pesquisados.

Das 22 amostras insatisfatórias, 20 apresentaram como único motivo de irregularidade a presença de ingredientes ativos de agrotóxicos não autorizados (NA), 01 amostra apresentou resíduos com concentrações acima do Limite Máximo de Resíduos (LMR) e 01 amostra apresentou resíduos acima do LMR e NA simultaneamente.

Ingredientes ativos não autorizados para a cultura (NA) são ingredientes ativos que não possuem LMR definido para o alimento analisado ou que está proibido no país ou que ainda não foi permitido para uso no Brasil. As detecções de ingredientes ativos não autorizados por cultura (NA) estão representadas no Quadro 03.

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

Quadro 03: Detecção de ingredientes ativos não autorizados por cultura (NA) com resultado insatisfatório no Ciclo 2023.

Cultura	Ingredientes ativos não autorizados por cultura (NA)
Abacaxi	-
Alface	Fenpiroximato, Priridabem, Carbendazim, Imidacloprido
Alho	-
Arroz	Clotianidina
Batata-doce	-
Beterraba	Dimoxistrobina, Carbendazim, Clorpirifós
Cenoura	Fipronil
Chuchu	Boscalida
Goiaba	Clorpirifós, Acefato, Tiametoxam, Cipermetrinas (todos os isômeros), Clotianidina
Laranja	Profenofós
Manga	-
Pimentão	Fipronil, Acefato, Procimidona, Clotianidina
Tomate	Carbofurano, Fipronil
Uva	Propamocarbe

Foram pesquisados até 338 agrotóxicos diferentes nas amostras analisadas. Das amostras de alimentos monitorados no estado do Tocantins, foram encontrados 61 ingredientes ativos de agrotóxicos, sendo eles: carbendazim (07), profenofós (04), difenoconazol (05), azoxistrobina (04), fenpiroximato (03), priridabem, imidacloprido (11), lambda-cialotrina (08), ditiocarbamatos (03), cipermetrinas (todos os isômeros) (06), glifosato (02), formetanato, ciazofamida, difenoconazo (02), dimetomorfe (02), etofenproxi (05), tebuconazol (10), etefom (02), flupiradifurone (02), clorpirifós (07), diflubenzurom, bifentrina (08), lufenurom (04), tiametoxam (07), boscalida (02), dimoxistrobina, fluxapiroxade (03), piraclostrobina (03), clotianidina (06),

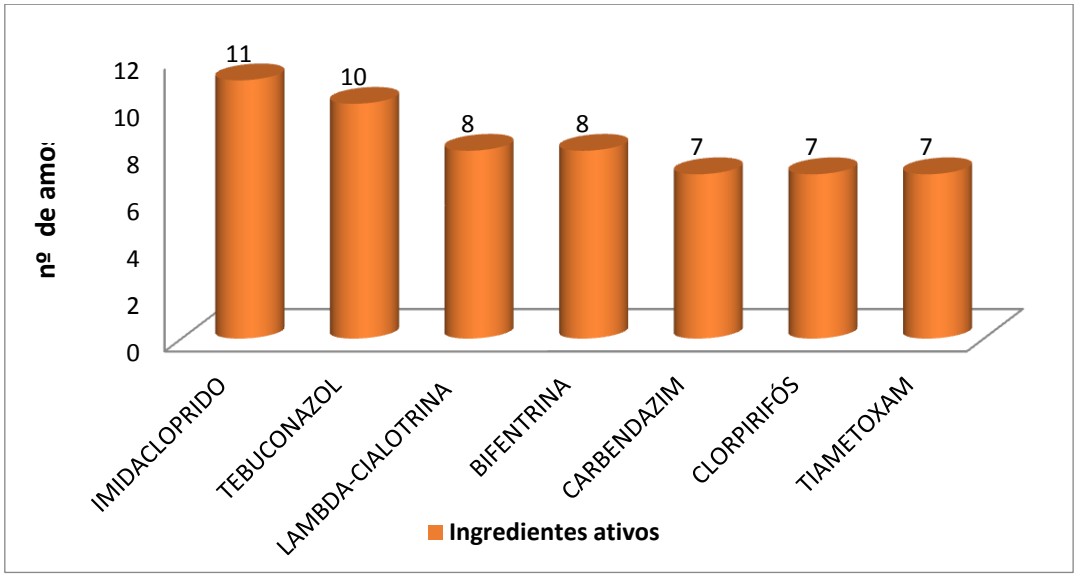
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

lufenurom, tebuconazol, fipronil (04), acefato (03), procimidona (04), ciazofamida, flupiradifurone, flutriafol, fluxapiroxade, buprofezina, clorantraniliprole (06), acetamiprido (06), piriproxifem, trifloxistrobina (05), imazalil, ciproconazol (02), picoxistrobina, triciclazol, propamocarbe, cs2 (02), ciromazina (03), clorfenapir (05), clorotalonil (03), flubendiamida (02), indoxacarbe (04), fenpropatrina (04), metoxifenozida, clorfluazurom, teflubenzurom (02), tiodicarbe, carbofurano, abamectina.

Os ingredientes ativos imidacloprido, tebuconazol, lambda-cialotrina, bifentrina, carbendazim, clorpirifós, tiametoxam apresentaram o maior índice de detecções nas amostras de alimentos analisadas (Gráfico 03).

Gráfico 03: Maior número de ingredientes ativos encontrados nas amostras analisadas no Tocantins - Ciclo 2023.

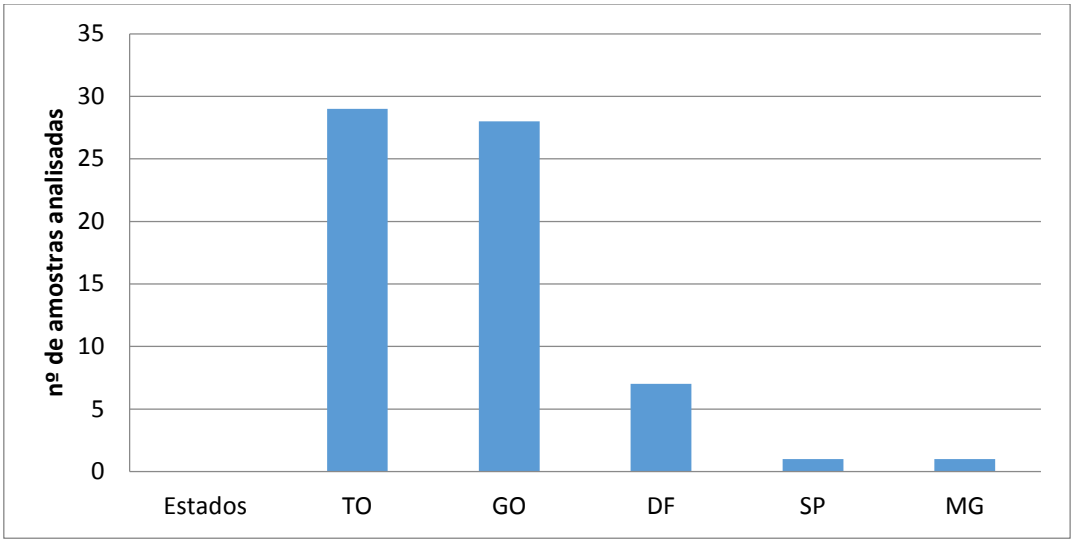


A origem dos fornecedores das amostras coletadas foi principalmente dos estados do Tocantins e Goiás, sendo 29 e 28 amostras, respectivamente, conforme apresentado abaixo (Gráfico 04).

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

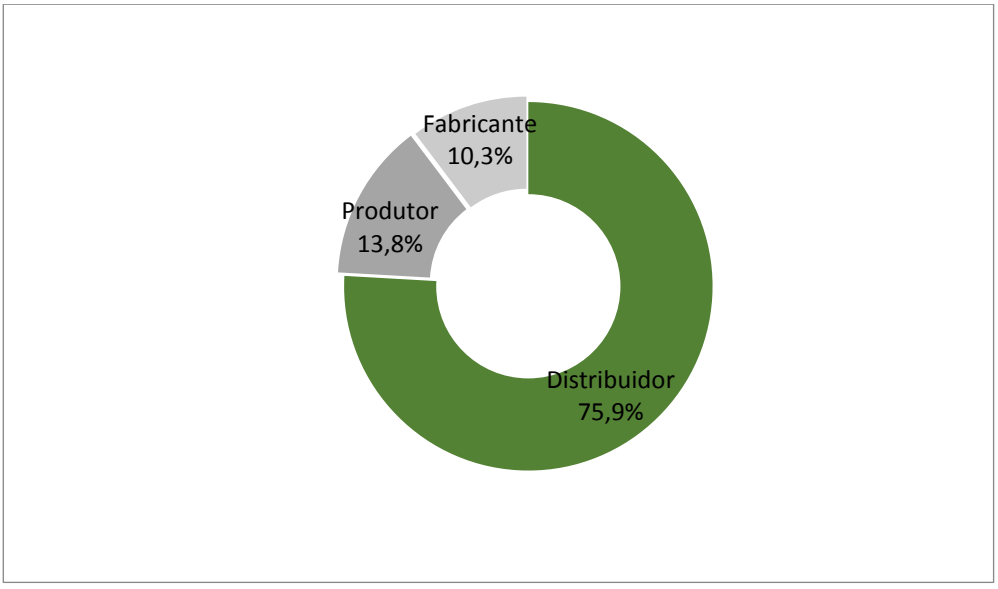
SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

Gráfico 04: Estados de origem dos fornecedores das amostras coletadas no Tocantins - Ciclo 2023.



Com relação aos alimentos de fornecedores oriundos do Tocantins, todas as amostras coletadas apresentaram rastreabilidade, sendo 75,9% até o distribuidor, e 13,8% das amostras sendo possível rastrear até a sua origem (produtor), conforme demonstra o Gráfico 05.

Gráfico 05: Situação da rastreabilidade das amostras dos produtos vegetais fornecidas no Tocantins, Ciclo 2023.



ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

4. AÇÕES PÓS-RESULTADOS

Todos os laudos insatisfatórios do período foram encaminhados pela Vigilância Sanitária Estadual aos Órgãos de interesse, como Ministério Público Estadual, Secretaria Estadual da Agricultura, Naturatins, Ruraltins, Vigilância Ambiental e Saúde do trabalhador e também aos responsáveis pelos supermercados onde os produtos foram coletados para providências de forma a promover ações que visem à mitigação do risco. Na situação em que os fornecedores são de outros estados, os laudos são enviados à Vigilância Sanitária de origem para conhecimento e adoção das providências necessárias.

Atualmente, para produtos locais, a Vigilância Sanitária de Palmas notifica os supermercados e distribuidores com resultados insatisfatórios para que esses estabelecimentos realizem medidas para mitigação do risco e qualificação dos fornecedores, com vistas ao gerenciamento do risco sanitário.

A condução das ações pós-resultado das análises de orientação foi estabelecida por meio de Procedimento Operacional Padrão (POP) elaborado entre as Vigilâncias Sanitárias, Estadual e Municipal de Palmas.

5. RESULTADOS ALCANÇADOS

Observa-se que a notificação aos supermercados e distribuidoras tem possibilitado que esses passem a exigir a adoção das Boas Práticas Agrícolas dos fornecedores de produtos que apresentaram resíduos de agrotóxicos em desconformidade com as normas vigentes.

O encaminhamento de resultados insatisfatórios aos Órgãos da agricultura, extensão rural, meio ambiente e saúde do trabalhador possibilita desencadear ações de fiscalização e educação com os produtores e trabalhadores rurais, permitindo nos casos em que é possível identificá-los um movimento de ações em toda a cadeia produtiva.

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

6. RECOMENDAÇÕES AOS CONSUMIDORES

Em relação aos consumidores, recomenda-se a opção por alimentos rotulados com a identificação do produtor, o que pode contribuir para o comprometimento dos produtores em relação à qualidade dos seus produtos e à adoção de Boas Práticas Agrícolas. Dessa forma, eles colaboram e fomentam as iniciativas dos programas estaduais e das redes varejistas de garantir a rastreabilidade e o controle da qualidade dos alimentos.

Os agrotóxicos aplicados nos alimentos podem ter a capacidade de penetrar no interior de folhas e polpas do vegetal. Assim, procedimentos de lavagem e retirada de suas cascas e folhas externas, apesar de serem incapazes de eliminar aqueles contidos em suas partes internas, são recomendados por favorecer a redução da exposição aos resíduos de agrotóxicos, principalmente quando a casca é comestível.

Para a diminuição dos níveis residuais de agrotóxicos na casca, recomendamos lavagem com água corrente, podendo utilizar também uma bucha ou escovinha destinadas somente a essa finalidade, uma vez que a fricção igualmente auxilia na remoção de resíduos químicos presentes na superfície do alimento. A higienização dos alimentos com solução de hipoclorito de sódio tem o objetivo de diminuir os riscos microbiológicos, mas não de eliminar resíduos de agrotóxicos.

Destaca-se que existem evidências científicas de resultados positivos referentes à redução de resíduos de agrotóxicos nos alimentos após lavagem com água corrente.

Ademais, a opção pelo consumo de alimentos da época, ou produzidos com técnicas de manejo integrado de pragas, que em geral recebem carga menor de produtos, reduz a exposição dietética a agrotóxicos. Outra opção é o consumo de alimentos orgânicos, preferencialmente de produtores certificados ou por outro modo de se conhecer a origem do alimento vegetal.

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53

SECRETARIA DA SAÚDE
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
104 Norte, AV. LO 02, Conj. 01, Lotes 20/
Lauro Knop. Palmas – Tocantins – CEP: 77
Tel.: +55 63 3218-3259 gim.visato@gmail.com
saude.to.gov.br

Ressalta-se que o Ministério da Saúde recomenda que os alimentos *in natura* ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem devem ser à base de uma alimentação nutricionalmente equilibrada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

Por fim, é importante destacar que o consumo regular de frutas, legumes e verduras está associado a menor risco de contrair certos tipos de câncer e outras doenças crônicas não transmissíveis, devido à presença de fibras e compostos reconhecidamente benéficos à saúde. A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda o consumo de pelo menos 400 g/dia destes alimentos, para que se possa obter ganho nutricional expressivo na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Isso significa que é preciso aumentar em ao menos três vezes o consumo diário médio atual de frutas, legumes e verduras da população brasileira, para que seja atingido este patamar.

Fonte: Diretoria de Vigilância Sanitária – DVISA/TO

Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos – PARA Relatório dos Resultados das Análises de Amostras Monitoradas no Ciclo 2023 - Plano Plurianual 2023-2025 - GGTOX/ANVISA. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/agrotoxicos/programa-de-analise-de-residuos-em-alimentos/arquivos/relatorio-2013-para-2023.

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: FABRÍCIO RODRIGUES DOS SANTOS EM 17/02/2025 14:55:44
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Amanda Campos Feitosa EM 12/02/2025 09:40:25
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: CRISLANE MARIA DA SILVA BASTOS EM 12/02/2025 08:57:27
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: DC86C4F401E62C53