



## CAPÍTULO 1

# Os malefícios dos agrotóxicos na alimentação humana

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.861112623011>

**Paulo Francisco Alves**

## INTRODUÇÃO

Com vistas a contribuir com os conhecimentos adquiridos durante o curso de Licenciamento em Filosofia, pretende-se trazer considerações acerca dos problemas de saúde das pessoas causados por venenos, sendo os agrotóxicos os mais presentes em boa parte dos alimentos ingeridos pela população atual.

O que esses venenos podem provocar?

O que diversos autores falam a respeito dos agrotóxicos?

Como se pode evitar o consumo de alimentos contaminados com venenos usados na agricultura?

Para responder a esses questionamentos, traz-se a sequência deste TCC.

## ALGUMAS CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES

Os agrotóxicos são um problema grave que afeta o povo brasileiro. Segundo Carneiro et al (2015)

Um terço dos alimentos consumidos cotidianamente pelos brasileiros está contaminado pelos agrotóxicos, segundo análise de amostras coletadas em todas os 26 estados do Brasil, realizada pelo Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (CARNEIRO et al, 2015 p. 58).

Além de mencionar dados de uso desses venenos ultrapassando as regras nacionais, ainda mencionam os mesmos autores:

Destaca-se também que o nível médio de contaminação das amostras dos 26 estados brasileiros está distribuído pelas culturas agrícolas da seguinte maneira: pimentão (91,8%), morango (63,4%), pepino (57,4%), alface (54,2%), cenoura (49,6%), abacaxi (32,8%), beterraba (32,6%) e mamão (30,4%), além de outras culturas analisadas e registradas com resíduos de agrotóxicos (CARNEIRO et al, 2015 p. 58).

Os dados mencionados estão sempre baseados em informações da ANVISA, portanto, muito sérios e verídicos.

Lopes & Albuquerque (2018) trazem várias informações adicionais breves como: "A agricultura no Brasil avança a cada ano, e, atualmente, o País é um dos principais produtores agrícolas do mundo. Já em 2006, contava com 5,17 milhões de empresas agropecuárias." (p. 2). "Somente na safra de 2010 e 2011, foram consumidas 936 mil toneladas de agrotóxicos no Brasil." (p. 2).

Observa-se que o uso de agrotóxicos no Brasil é muito grande e isso traz muitos problemas ao meio ambiente e à saúde humana.

Belchior et al (2014) trazem a seguinte citação:

Os agrotóxicos estão no mercado sob a forma de inseticidas, fungicidas, herbicidas, nematicidas, acaricidas, rodenticidas, moluscidas, formicidas, reguladores e inibidores de crescimento. Os herbicidas representam 48% do total de agrotóxicos, seguidos pelos inseticidas (25%) e pelos fungicidas (22%) (PELAEZ et al., 2010) in (BELCHIOR et al, 2014, p. 135).

Os mesmos autores destacam o seguinte:

A comunidade científica tem detectado a presença de agrotóxicos diversos em amostras de sangue humano, urina e leite materno (BELO et al., 2012; PIGNATI et al., 2012). Desse modo, são elevadas as possibilidades de ocorrência de anomalias congênitas, câncer, disfunções na reprodução humana, bem como distúrbios endócrinos, neurológicos e mentais (ARMAS et al., 2007; DOSSIÉ..., 2012a; SIQUEIRA; KRUSE, 2008) in (BELCHIOR et al, 2014, p. 145).

É certo, pois, que grande parte dos problemas de saúde da população advêm do consumo de alimentos em que há uma certa dose de venenos aplicados nas lavouras em que se produzem os mesmos.

Constata-se, atualmente, que pessoas jovens, cada vez mais, necessitam de atendimentos médicos e do uso de remédios contra os mais diversos males, sendo que, a ocorrência de câncer afeta pessoas de qualquer idade, em número muito grande de casos.

Para que os alimentos sejam menos venenosos devem ser usadas boas práticas, conforme o Manual de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar da Prefeitura de Viana – ES, que consistem em práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até seu destino final. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

Segundo o manual citado, alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas.

Seguindo, o mesmo manual sugere que, ao comprar um alimento industrializado é possível encontrar várias informações nos rótulos, eles existem para apresentar as informações necessárias sobre os produtos para que o consumidor possa fazer escolhas conscientes e utilizá-los de forma adequada.

Sempre que alguém possa ter uma horta em seu terreno ou área de terra, é importante não usar qualquer tipo de veneno e, de preferência, usar adubo orgânico produzido na propriedade ou adquirido de procedência garantida de não contenção de agrotóxicos. Assim pode produzir hortaliças e outros alimentos muito mais saudáveis.

## CONCLUSÃO

Este breve TCC foi elaborado visando uma contribuição para a saúde populacional e se recomenda ler mais acerca do assunto em livros e artigos na internet.

Cada vez que alguém sofre de doenças, deve-se atentar para a alimentação que consome. Não é à toa que os postos de saúde, os hospitais e as farmácias são os locais sempre lotados. Muitos problemas afetam as pessoas desde a infância até a velhice.

## REFERÊNCIAS

BELCHIOR, D. C. V. et al. Impactos de agrotóxicos sobre o Meio ambiente e a saúde humana. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 34, n. 1, p. 135-151, jan./abr. 2014. Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.scielo.br/j/sdeb/a/bGBYRZVVKMrV4yzqfwwKtP/%3Fformat%3Dpdf%26lang%3Dpt&ved=2ahUKEwj2scD90cWRAXXQLkGHRVeDIIQFnoECC0QAQ&usg=AOvVaw1OIQ7KL4mxU-E4BPSzBMKQ> – Acesso em 15/12/2025.

CARNEIRO, F. F. et al. **Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Rio de Janeiro/ São Paulo: DOSIÉ ABRASCO, 2015. Disponível em: <https://abrasco.org.br/download/dossie-abrasco-um-alerta-sobre-os-impactos-dos-agrotoxicos-na-saude/> - Acesso em 15/12/2025.

LOPES, C. V. A. & ALBUQUERQUE, G. S. C. de. Agrotóxicos e seus impactos na saúde humana e ambiental: uma revisão sistemática. **SAÚDE DEBATE**, Rio de Janeiro, V. 42, N. 117, P. 518-534, ABR-JUN, 2018. Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://saudeemdebate.org.br/sed/article/view/1071/143&ved=2ahUKEwiTIPDZ18WRAXWUpJUCHWhJFj8QFnoECBoQAQ&usg=AOvVaw2U75Yyi-CF1s0AlvKrmjKJ> – Acesso em 15/12/2025.

**Manual de boas práticas de higiene e segurança alimentar.** Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://viana.es.gov.br/uploads/download/arquivos/1540394839596-manualdeboasprticasdehigiene.pdf&ved=2ahUKEwi5h--82MWRAxXwGLkGHQwnHkoQFnoECBgQAQ&usg=AOvVaw29eJcv5V3yPnRuylg-dYjD> – Acesso em 15/12/2025.