

SAIBA MAIS
SOBRE:

AGRO TÓXICOS



Aratiba
Cidade do Trabalho



Secretaria do Meio
Ambiente de Aratiba

O que são agrotóxicos?



São os produtos químicos usados na produção, no armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, nas pastagens e empregados como desfolhantes, dessecantes,

estimulantes e inibidores de crescimento.

Os agrotóxicos surgiram na Segunda Guerra Mundial, com o propósito de funcionarem como arma química. Com o pós-guer-

ra, o produto passou a ser utilizado como defensivo agrícola, ficando conhecido também como pesticida ou praguicida.

Classificação dos agrotóxicos:

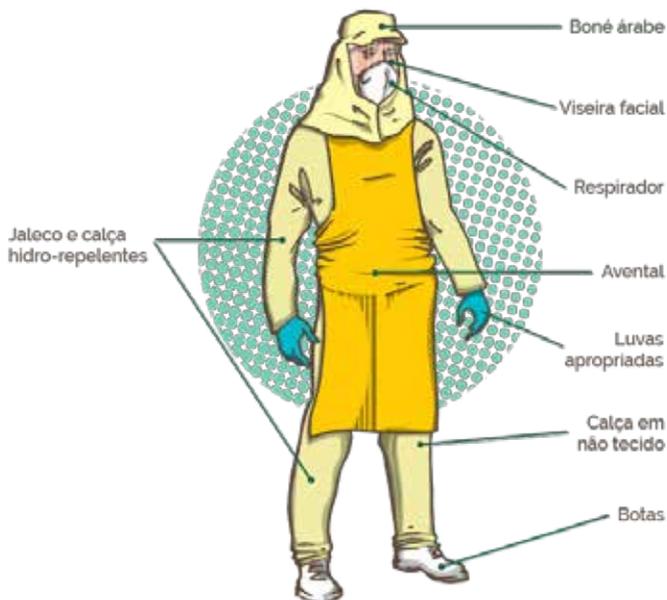
De acordo com a ação, os agrotóxicos podem ser classificados como herbicidas, fungicidas e inseticidas. De acordo com o perigo, os agrotóxicos são classificados pela ANVISA, órgão de controle do

Ministério da Saúde e pela Organização Mundial da Saúde em quatro classes de perigo. Cada classe é representada por uma cor no rótulo e na bula do produto.

Classe Toxicológica	Cor da Faixa	
I	Extremamente Tóxico	Vermelha
II	Altamente Tóxico	Amarela
III	Medianamente	Tóxico Azul
IV	Pouco Tóxico	Verde

Cuidados ao aplicar:

O ideal é **NÃO USAR AGROTÓXICOS** ou reduzir ao máximo o seu uso, mas se você optar por usar os produtos, procure todas as alternativas possíveis para proteger sua saúde:



Informe-se: leia os rótulos e bulas com atenção. Você só consegue se proteger se conhecer os produtos que utiliza.

Proteja-se: Use os equipamentos de proteção na hora de preparar e aplicar o agrotóxico. A saúde é o mais importante, e é nela que você deve pensar. Se você adoecer, não poderá trabalhar.

Cuide-se: Abra a embalagem com cuidado para evitar derramamento, formação de nuvem ou respingos do produto.

Conscientize-se: Se chover pare imediatamente a aplicação dos agrotóxicos. Esses produtos não funcionam com chuva. Agindo assim, você só estaria poluindo o solo, os rios, os lagos, os reservatórios de água e intoxicando os animais de criação, além de desperdiçar produto, tempo e dinheiro.

E PRESTE ATENÇÃO: Agrotóxicos são para uso na agricultura, portanto possuem uso exclusivo em área rural.

Mais cuidados:

- Procure trabalhar nas primeiras horas do dia ou no final da tarde para não ficar exposto ao sol mais forte.
- Nunca fique contra o vento para evitar a nuvem de produto.



- Nunca permita que crianças e mulheres grávidas apliquem ou auxiliem na aplicação dos agrotóxicos. As crianças, em geral, são mais facilmente intoxicadas do que os adultos e as mulheres podem ter problemas durante a gravidez.

- Não beba, coma ou fume enquanto estiver trabalhando com agrotóxicos.
- Lave as mãos sempre que puder, beba bastante água antes de trabalhar com agrotóxicos e após se lave bem.



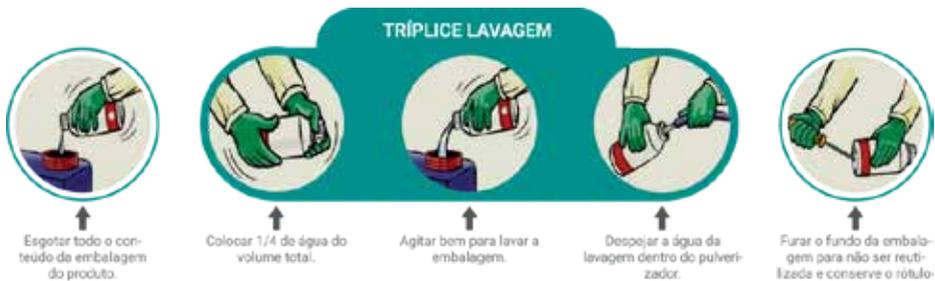
- Não desentupa bicos com a boca.
- Após a aplicação, mantenha as pessoas afastadas das áreas tratadas, observando o período de reentrada na lavoura.

Seguir as Boas Práticas Agrícolas é uma exigência dos órgãos de governo que fazem o registro dos agrotóxicos (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, ANVISA e IBAMA).

Desenvolva seu trabalho de forma legal, profissional e consciente.

Descarte correto

Embalagens flexíveis (sacos plásticos, de papel, metalizados): coloque em sacolas grandes fechadas e identificadas, até serem devolvidas ao revendedor.



Galões: faça sempre a tríple lavagem como indicado na bula do produto. A água utilizada na lavagem deve ser colocada dentro do pulverizador. Nunca em rio. Use EPI para fazer a tríple lavagem. Perfure o fundo dos galões para evitar que ele seja reutilizado. Em nenhuma hipótese reutilize as embalagens de agrotóxicos.



A Lei determina que as vendas são obrigadas a receber os equipamentos de proteção, quando precisam ser trocados, e as embalagens vazias. A lei obriga a devolução dentro de, no máximo, um ano após a data da compra.

Intoxicações

As intoxicações por agrotóxicos podem ser agudas, subagudas e crônicas, podendo aparecer algumas horas após a exposição excessiva ou ter aparecimento tardio, pelo acúmulo de exposição aos produtos.

FIQUE ATENTO AOS SINTOMAS:

Na contaminação por contato com a pele:

- Irritação: pele vermelha, quente e dolorosa, inchaço e, às vezes, ardência e brotoejas;
- Desidratação: pele seca, escamosa, às vezes, infeccionada, com dor e pus, e evoluindo para cicatrizes deformadas, esbranquiçadas ou escuras;
- Alergia: brotoejas com coceiras;

Na contaminação através da respiração:

- Ardência do nariz e da boca;
- Tosse;
- Corrimento de nariz;
- Dor no peito;
- Dificuldade de respirar;

Na contaminação pela boca

- Irritação da boca e garganta;
- Dor de estômago;
- Náuseas;
- Vômitos;
- Diarreia;



Doenças relacionadas à exposição aos agrotóxicos: Paralisias, câncer, problemas respiratórios graves, alteração do funcionamento do fígado e dos rins, anormalidade da produção de hormônios da tireoide, dos ovários e da próstata, infertilidade, má formação congênita, problemas no desenvolvimento intelectual e físico em crianças, entre outros.

O que fazer em caso de intoxicação? Procure a Unidade de Saúde, o Hospital Comunitário ou o Pronto Socorro do Hospital Santa Terezinha em Erechim. Ou ligue para o Centro de Informação Toxicológica do Rio Grande do Sul (CIT/RS) – 0800 7213000

ATENÇÃO!

Ao procurar um estabelecimento de saúde não esqueça de levar o rótulo e a bula dos produtos que foram usados.



Agrotóxicos contaminam alimentos?



O Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) foi criado em 2001, pela ANVISA, com o objetivo de avaliar, continuamente, os níveis de resíduos de agrotóxicos nos alimentos de origem vegetal que chegam à mesa do consumidor. Desde a criação do PARA já foram analisadas mais de 30 mil amostras referentes a 25 tipos de alimentos de origem vegetal.

Ranking de quantidade de amostras contaminadas por agrotóxicos

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1. Pimentão:91,8% | 10. Tomate:16,3% |
| 2. Morango:63,4% | 11. Laranja:12,2% |
| 3. Pepino:57,4% | 12. Maçã:8,9% |
| 4. Alface:54,2% | 13. Arroz:7,4% |
| 5. Cenoura:49,6% | 14. Feijão:6,5% |
| 6. Abacaxi:32,8% | 15. Repolho:6,3% |
| 7. Beterraba:32,6% | 16. Manga:4% |
| 8. Couve:31,9% | 17. Cebola:3,1% |
| 9. Mamão:30,4% | 18. Batata:0% |

Fonte: Agência Nacional de Vigilância Sanitária -2018

É POSSÍVEL PRODUZIR SEM AGROTÓXICOS!



Em Aratiba está em funcionamento o Programa de Incentivo à Produção de Alimentos Orgânicos. O programa é desenvolvido numa parceria com a Prefeitura Municipal com o CETAP (que presta assistência técnica) a Unicafe (que comercializa a produção) e a Ecovida (que certifica os alimentos

como orgânicos). Se você tem interesse, procure a Secretaria da Agricultura para saber como integrar o programa e fazer a conversão da sua propriedade para a produção orgânica. Além disso, o Pacto por Aratiba prevê incentivos adicionais aos agricultores que produzem alimentos orgânicos.

É possível diminuir os agrotóxicos na alimentação!
Dê preferência aos alimentos orgânicos. Em Aratiba eles estão à venda!



LEMBRE-SE:

*A aplicação de agrotóxicos, especialmente a Capina Química é de uso em área rural, sendo **PROIBIDA** em áreas urbanas!*