



Vigilância Sanitária em Debate:
Sociedade, Ciência & Tecnologia
E-ISSN: 2317-269X
visaemdebate@incqs.fiocruz.br
Instituto Nacional de Controle e
Qualidade em Saúde
Brasil

Bittencourt de Aguiar, Sara Fabiana; Macedo Fernandes, Péricles
Análise comparativa sobre importação de alimentos entre o Brasil e o Japão
Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia, vol. 3, núm. 1, febrero,
2015, pp. 129-134
Instituto Nacional de Controle e Qualidade em Saúde

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=570561421020>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica

Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal
Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

RELATO

DOI: 10.3395/2317-269X.00216

Análise comparativa sobre importação de alimentos entre o Brasil e o Japão

Comparative analysis on food imports between Brazil and Japan

RESUMO

Sara Fabiana Bittencourt de Aguiar^{I,*}

Péricles Macedo Fernandes^{II}

O presente artigo descreve e compara os processos de importação de alimentos realizados no Brasil e Japão, assunto objeto do curso *Políticas de Manejamento e Gerenciamento em Segurança de Alimentos*, realizado pelos autores em uma missão de capacitação internacional na cidade de Tóquio no Japão, de 26/11 a 07/12/2013. O curso foi promovido pela JICA, Agência de Cooperação Internacional do Japão, órgão do Governo japonês responsável pela implementação da Assistência Oficial para o desenvolvimento, crescimento e estabilidade socioeconômica de países em desenvolvimento. Primeiramente apresentamos o panorama brasileiro de controle de alimentos. A responsabilidade atualmente é compartilhada, entre MAPA e ANVISA, sendo ambos os órgãos anuentes de alimentos importados. Posteriormente, é conduzida uma análise comparativa da importação de alimentos, para o delineamento de uma situação ideal no Brasil. Finalmente, alternativas e considerações dos autores para atingir o padrão japonês de qualidade são apresentadas, respeitando-se o prisma da inerente dificuldade brasileira no quesito controle sanitário de alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Importação de alimentos; Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA; Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA

ABSTRACT

This article describes and compares the food import processes carried out in Brazil and Japan, subject handling in the course *Food Safety Policy Making And Management*, conducted by the authors in an international training mission in Tokyo/Japan, from 26 / 11 to 07/12/2013. The course was organized by JICA, International Cooperation Agency of Japan, the Japanese government body responsible for implementing the Official Assistance for the development, growth and socio-economic stability of developing countries. First we present the scenery of Brazilian food control. The responsibility is now shared between MAPA and ANVISA, both consenting agencies of imported foods. Subsequently, a comparative analysis is conducted on food imports, for the design of an ideal situation in Brazil. Finally, alternatives and considerations of the authors to achieve the quality standard Japanese are presented, respecting the prism of the inherent difficulty in the Brazilian sanitary food control.

^I Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA/ MS

^{II} Fiscal Federal Agropecuário, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

* E-mail: sara.aguiar@anvisa.gov.br

Recebido: 18 fev 2014

Aprovado: 30 set 2014



INTRODUÇÃO

O presente artigo descreve e compara os processos de importação de alimentos realizados no Brasil e Japão, assunto objeto do curso *Políticas de Manejamento e Gerenciamento em Segurança de Alimentos*, realizado pelos autores em uma missão de capacitação internacional na cidade de Tóquio, no Japão, de 26/11 a 07/12/2013.

O curso foi promovido pela JICA, Agência de Cooperação Internacional do Japão, órgão do Governo japonês responsável pela implementação da Assistência Oficial para o desenvolvimento, crescimento e estabilidade socioeconômica de países em desenvolvimento. Conta com uma rede de escritórios em quase 100 países e presta assistência a mais de 150, com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento da sociedade internacional.

A JICA promove cursos de Cooperação Técnica para países em desenvolvimento, e está empenhada em quatro missões: (1) desafios que acompanham a globalização, como mudanças climáticas e questões relacionadas à água, alimentos e doenças infecciosas; (2) redução da pobreza e desenvolvimento equitativo; (3) melhoria da governança, como políticas e sistemas de governo de países em desenvolvimento; e (4) garantias da segurança humanitária.

Os cursos são destinados a servidores públicos de organizações governamentais, não sendo permitida a participação de instituições privadas ou do terceiro setor. O custo é ao encargo do governo japonês e os objetivos são a capacitação e a troca de experiências entre organizações públicas governamentais de diferentes países.

Os autores são servidores públicos federais dos quadros de carreira da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA/ Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Ambos desempenham atividades relacionadas ao controle sanitário de alimentos no Brasil: registro, inspeção e fiscalização de estabelecimentos e produtos, importação e exportação.

Primeiramente apresentamos o panorama brasileiro de controle de alimentos. A responsabilidade atualmente é compartilhada, sendo o MAPA responsável pelo controle de alimentos de origem animal e vegetal desde a produção primária, industrialização, armazenamento e distribuição. A ANVISA é responsável pela comercialização e oferta de consumo de todos os alimentos, com o objetivo de fiscalizar a segurança sanitária dos produtos e serviços relacionados, protegendo, assim, a saúde da população. Ambos também são órgãos anuentes de alimentos importados.

Posteriormente, é conduzida uma análise comparativa da importação de alimentos, para o delineamento de uma situação ideal no Brasil. É preciso ressaltar que a realidade japonesa difere da realidade brasileira. No entanto, a busca pela segurança sanitária dos alimentos e pela proteção e promoção da saúde da população deve ser contínua.

Finalmente, alternativas e considerações dos autores para atingir o padrão japonês de qualidade serão apresentadas, respeitando-se o prisma da inerente dificuldade brasileira de organização de uma instituição específica para controle de importação e exportação de alimentos e outros produtos sob regime de vigilância sanitária e a necessidade de gestão organizacional com delimitação das competências de cada órgão (saúde e agricultura) no quesito controle sanitário de alimentos¹.

PANORAMA BRASILEIRO DE CONTROLE DE ALIMENTOS

Nos fundamentos legais da vigilância sanitária de alimentos, a Constituição Federal determina²:

Art. 200. Ao sistema único de saúde compete, além de outras atribuições, nos termos da lei:

VI - fiscalizar e inspecionar alimentos, compreendido o controle de seu teor nutricional, bem como bebidas e águas para consumo humano².

As leis federais também determinam o controle sanitário de alimentos como responsabilidade da área da saúde:

Art. 6º. Estão incluídas ainda no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS):

VIII - a fiscalização e a inspeção de alimentos, água e bebidas para consumo humano³.

Art. 8º. Incumbe a Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública⁴.

§ 1º Consideram-se bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência⁴:

II - alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários⁴.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento possui legislação específica para tratar de requisitos sanitários que regem toda vida do animal, desde a criação até o seu abate e trânsito. O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), legitimado pelo Decreto nº 30.691/1952⁵, prevê normas de inspeção industrial e sanitária *ante e post-mortem*, recebimento, manipulação, transformação, elaboração e preparo. Abrange, ainda, fiscalizações no estabelecimento e no rebanho em cada etapa de criação e produção. Ainda, as Leis nº 8918/94 e nº 7678/88 regulamentam bebidas em geral e vinhos^{6,7}.

Avaliamos que embora a finalidade institucional da ANVISA e do MAPA seja diferente, há muitas legislações conflitantes, em



duplicidade e ainda sobreposição de regulamentos. Por outro lado, lacunas e ausência regulatória relacionada ao beneficiamento, armazenagem e industrialização de origem vegetal geram um aspecto negativo e ambíguo no controle de alimentos no país ao setor regulado, consumidor e agentes públicos.

Na prática, o controle sanitário de alimentos é realizado por ambos os órgãos, que mesmo trabalhando com uma linha tênue de limites regulatórios, executam a fiscalização, muitas vezes, em duplicidade. O setor regulado/produtivo critica o cumprimento de parâmetros e regulamentos diferentes para dois órgãos do governo sobre um mesmo assunto/alimento e alguns estabelecimentos de beneficiamento de alimentos questionam e até mesmo impedem a entrada de inspetores da saúde, visto que o controle sanitário é realizado pelo órgão da agricultura da esfera federal, estadual ou municipal.

Outro problema crítico em relação a esta linha tênue é a omissão por parte de setores das administrações públicas estaduais e municipais em assumir a responsabilidade por determinada categoria de alimentos, em virtude da falta de delimitação de competências, principalmente quanto aos produtos e alimentos de origem vegetal.

IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS NO BRASIL

No Brasil, a anuência de alimentos importados é realizada pela ANVISA e MAPA em suas unidades aduaneiras de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados. Os alimentos possuem uma classificação fiscal determinada pela Receita Federal do Brasil (RFB), por intermédio da Coordenação-Geral do Sistema Aduaneiro e da Superintendência Regional da Receita Federal^{8,9,10}.

O Sistema Harmonizado de Designação e de Codificação de Mercadorias, ou simplesmente Sistema Harmonizado (SH), é um método internacional de classificação de mercadorias, baseado em uma estrutura de códigos e respectivas descrições. Este sistema abrange a Nomenclatura Comum do MERCOSUL (NCM), adotado desde janeiro de 1995, pelos países: Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai. Assim, dos oito dígitos que compõem o NCM, os seis primeiros são formados pelo Sistema Harmonizado, enquanto o sétimo e oitavo dígitos correspondem a desdobramentos específicos atribuídos no âmbito do MERCOSUL^{10,11}.

Este Sistema foi criado para promover o desenvolvimento do comércio internacional, assim como para aprimorar a coleta, a comparação e a análise das estatísticas, particularmente as do comércio exterior. Além disso, o SH facilita as negociações comerciais internacionais, a elaboração das tarifas de fretes e das estatísticas relativas aos diferentes meios de transporte de mercadorias e de outras informações utilizadas pelos diversos intervenientes no comércio internacional¹¹.

É por meio desta NCM que a mercadoria será direcionada para a análise de um ou outro órgão anuente. Em muitos casos, ocorre a dupla anuência, sendo que cada órgão possui a sua lista de verificações e critérios para anuir a entrada de produtos¹².

Cada órgão anuente tem seu procedimento próprio para anuência da importação, sendo ponto comum a todos o fato de que o importador (ou seu representante legal designado) é quem deve apresentar a presença da carga (mantra) e solicitar o desembarque aduaneiro, protocolando as respectivas petições e documentos onde será realizada a internalização do produto em questão. É a partir desta manifestação que o órgão anuente procederá a inspeção documental e física (conforme o caso)¹².

Os órgãos anuentes, após análise documental e inspeção física, não havendo pendências, deferem/indeferem e atualizam o status da Licença de Importação (LI) no Sistema Integrado de Comércio Exterior (SISCOMEX). Deferida a LI, procede-se ao despacho aduaneiro da Receita Federal. Caso o produto requeira anuência de outros órgãos, a LI só é liberada completamente após a anuência de todos¹².

Anuência ANVISA/ Ministério da Saúde

Os alimentos sob responsabilidade da Anvisa são protocolados como processos de importação e analisados conforme legislação sanitária específica - Resolução RDC nº 81, de 5 de novembro de 2008, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Bens e Produtos Importados para fins de Vigilância Sanitária¹³.

Portanto, toda importação de alimentos na forma de matéria-prima, produto semielaborado, produto a granel ou produto acabado, conforme enquadramento dos produtos no sítio eletrônico da ANVISA estará sujeita ao registro de Licenciamento de Importação no SISCOMEX, submetendo-se à fiscalização pela Autoridade Sanitária antes de seu desembarque aduaneiro¹³.

No caso da anuência da ANVISA, qualquer Licenciamento de Importação (LI) gera uma Guia de Recolhimento da União (GRU), mesmo que seu valor seja zerado em alguns casos, como quando o importador é Órgão da administração pública direta. Então, para protocolar o processo de importação na ANVISA são necessários: cadastramento do importador e representante legal no site da ANVISA, peticionamento eletrônico e pagamento da GRU¹³.

Em 04 de setembro de 2012, a ANVISA, na tentativa de desburocratizar a anuência de alimentos, publicou, conforme Reunião Extraordinária nº 03/2012, de 31 de agosto de 2012, a lista de produtos excluídos da anuência da Agência para importação, por já serem submetidos à fiscalização do MAPA (Quadro)¹⁴.

Ainda assim, na prática, há produtos que são submetidos à dupla anuência, não por falta de bom senso dos órgãos fiscalizadores, e sim por necessidade de cada órgão executar a fiscalização no seu âmbito de atuação. O MAPA voltado para fins de controle sanitário, fitossanitário, zoossanitário e de qualidade dos produtos agropecuários importados e a ANVISA com a visão voltada também ao controle sanitário, englobando a qualidade, segurança e consumo em massa (saúde pública). Podemos citar como exemplo alguns alimentos que permanecem com a dupla anuência: conservas de vegetais em embalagens herméticas (azeitinonas, fundo de alcachofra, fungos comestíveis como cogumelos e similares), farináceos pré-acabados, batatas pré-fritas, frutas *in natura* embaladas prontas para consumo, polpas ou purês de

**Quadro. Lista de alimentos excluídos da dupla anuência - MAPA e ANVISA.**

Procedimento 5.1 Alimentos		
Produtos excluídos da lista de dupla anuência na importação – ANVISA e MAPA		
Quadro I	Quadro II	Quadro III
Códigos da NCM	Descrição	Descrição do destaque da NCM
0407.00.90	Outros ovos de aves, com casca, frescos, conservados ou cozidos exceto para incubação	Destinado ao consumo humano direto
0408	Ovos de aves, sem casca, e gemas de ovos, frescos, secos, cozidos em água ou vapor, moldados, congelados ou conservados de outro modo, mesmo adicionados de açúcar ou de outros edulcorantes	Destinado ao consumo humano direto
0409.00.00	Mel natural	Destinado ao consumo humano direto
3920.20.11	Polímeros de propileno de largura inferior ou igual a 12,5 cm de espessura ou igual a 10 micrômetros (mícrons), metalizadas	Embalagens para produtos alimentícios
3920.20.19	Outras	Embalagens para produtos alimentícios
3920.20.90	Outras	Embalagens para produtos alimentícios
3923.30.00	Garrafões, garrafas, frascos e artigos semelhantes	Embalagens para produtos alimentícios
3923.90.00	Outros	Embalagens para produtos alimentícios
4818.90.10	Almofadas absorventes dos tipos utilizados em embalagens de produtos alimentícios	
4819	Caixas, sacos bolsas, cartucho e outras embalagens de papel, cartão pasta de celulose ou de mantas de fibras de celulose: cartonagens para escritório, lojas e estabelecimentos semelhantes	Embalagens para produtos alimentícios

Fonte: www.anvisa.gov.br¹⁴

frutas para sucos, pasta de amendoim, de nozes, castanhas e similares, com adições (temperos, açúcar etc.), pescados filetados, moluscos e crustáceos secos e ou salgados; conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidas sob refrigeração ou congelados (marinados, anchovados ou temperados) embalados prontos para consumo, dentre outros¹⁴.

Anuência Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

No Ministério da Agricultura, a fiscalização, controle e anuência de produtos são executados por meio do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional (Vigiagro)¹⁵.

Os alimentos sob responsabilidade do MAPA são protocolados como processos de importação e analisados conforme instruções normativas específicas. Para importação por *Remessa Expressa*, o produto deve ser descrito com bom detalhamento. Para importação como carga formal, o produto deve ser identificado pela sua NCM. Em ambos os casos, deve ser observado o departamento responsável pela anuência por parte do MAPA, segundo disposto na Instrução Normativa - IN nº 40/2008¹⁶.

Na IN nº 40/2008, encontra-se a relação das NCM anuídas pelo MAPA e os departamentos responsáveis por este controle caso a caso, citando em quais procedimentos os itens se encaixam. No sítio eletrônico do MAPA se encontra disponibilizada uma lista correlacionando diversos produtos comumente importados pelos laboratórios com suas NCM. Além do disposto na IN nº 40/2008, deve-se observar a categorização de produtos e tratamentos segundo a IN nº 36/2006^{16,17}.

A IN nº 32/2013 é aplicável a produtos de origem animal, como tecidos, leite, mel, carnes enlatadas, liofilizados ou não etc.,

sejam como amostras de ensaio de proficiência ou como material de referência (certificado ou não). Nesse mesmo sentido, para produtos de origem vegetal, como frutas e hortaliças inteiras, grãos, sementes etc., são aplicadas as IN nº 06/2005 e nº 23/2004^{18,19,20}.

ANÁLISE COMPARATIVA DA IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS - BRASIL X JAPÃO

No Japão, há 32 institutos de quarentena para submissão de notificações de importação de alimentos e produtos relacionados; seis institutos de quarentena providos com centros de divisões de inspeção e 13 instituições de quarentena para consultoria de importação de alimentos e produtos relacionados²¹.

Ademais, há dois centros de quarentena para pesquisa e análise de alimentos importados em locais estratégicos e centrais do Japão, próximos aos maiores e principais portos japoneses: Yokohama e Kobe. Os centros atendem todo o país, sendo ainda surpreendente o pequeno número de fiscais que trabalham para atendimento da demanda de alimentos importados: cerca de 400 inspetores. Nestes centros de pesquisa são realizadas análises de controle de garantia da qualidade dos alimentos e a liberação do alimento para anuência e entrada no país²¹.

As importações representam cerca de 60% dos alimentos consumidos (em uma base de calorias), atingindo 32.150.000 toneladas de alimentos em 2011²¹.

Com um volume tão expressivo, o governo japonês instituiu acordos bilaterais, pesquisas *online* nos sistemas das instituições de controle de alimentos dos países exportadores e caso necessário, levantamento no próprio local. As medidas sanitárias nos países exportadores também são



efetivadas por meio da solicitação de relatórios anuais do controle da produção e processamento de fabricação de alimentos; emissão de certificados de garantia da qualidade e de inspeção pré-exportação²¹.

Como medida complementar, o Japão disponibiliza a versão em inglês de seus próprios regulamentos sanitários de alimentos bem como guias orientativos de inspeção de alimentos importados²¹.

Para importar, solicita-se a notificação de importação *online*, e assim procede-se à análise da importação. A análise das notificações de importação é executada pelos centros de pesquisa de quarentena, e no mínimo 10% das notificações de todos os grupos de alimentos importados são inspecionados de forma aleatória. São feitas atualmente cerca de 100 análises por dia, podendo o laboratório realizar até 200 análises diárias. O número de infrações detectadas está em torno de 0,1% do total de amostras. As análises de controle de garantia da qualidade dos alimentos são realizadas conforme determinado na legislação sanitária japonesa e *Codex Alimentarius*, por categorias de alimentos, sendo realizadas análises físico-químicas, contaminantes (resíduos de pesticidas, medicamentos veterinários, antibióticos, fungos toxigênicos e melamina), microbiológicas, contaminação radioativa e identificação de alimentos geneticamente modificados e irradiados. Ainda nestes centros, analisam-se substâncias tóxicas em brinquedos para crianças de primeira infância importados da China²¹.

Durante a análise da notificação de importação, os técnicos avaliam o atendimento à legislação e o histórico do importador, ou seja, se no passado já ocorreu alguma infração ou violação da legislação sanitária japonesa. Estas informações são confrontadas e a notificação de importação é deferida ou indeferida. Mesmo sendo internalizada a mercadoria, ainda é reavaliada pelas inspeções locais na comercialização, com base nos planos de monitoramento de alimentos de cada município²¹.

Em comparação com o Japão, o Brasil importa um volume menor de alimentos e realiza menos controles sanitários efetivos em relação a estes. Ainda, no Brasil, não é realizada uma análise

de riscos efetiva em alimentos importados com reavaliação na etapa pós-importação e comercialização. A segurança sanitária do alimento e a análise de riscos em alimentos no Japão são realizadas de forma ampla em todas as categorias de alimentos desde a importação até a comercialização²¹.

CONSIDERAÇÕES PARA ATINGIR O PADRÃO DE QUALIDADE JAPONÊS

Inicialmente seria necessária a elaboração, de forma conjunta entre o MAPA e ANVISA, de um plano de monitoramento de análise de riscos para alimentos importados, harmonizando ações para o efetivo controle sanitário de alimentos importados. A maioria dos alimentos importados segue o procedimento padrão, sendo primeiramente anuídos e internalizados e posteriormente verificados os riscos e as não conformidades da exposição do alimento à população brasileira. Isto porque para a maior parte dos alimentos importados não há uma avaliação da importação com base no histórico do país de origem do produto. Atualmente somente para algumas categorias de bebidas anuídas pelo MAPA considera-se esta base histórica para importação.

CONCLUSÃO

Para o aprimoramento da anuência de alimentos no Brasil, seria necessária uma inspeção aleatória de no mínimo 10% das mercadorias internalizadas, análise laboratorial minuciosa de controle de qualidade dos alimentos nos pontos de entrada e classificação dos importadores de acordo com a sua reputação para posterior parametrização das cargas importadas. Em alguns órgãos fiscalizadores, como a Receita Federal, já é realizada a parametrização com bases históricas e procedimentos confidenciais do próprio órgão.

Outras medidas complementares incluiriam o estabelecimento de um grupo interministerial permanente, responsável pela avaliação de risco em alimentos, a adoção de certificações prévias à exportação emanadas na origem, pela autoridade sanitária do país exportador e a autorregulação do mercado.

REFERÊNCIAS

1. Agência de Cooperação Internacional do Japão. Representação no Brasil. Cidade: Japan International Cooperation Agency; [2011] [citado em: 28 jan 2014]. Disponível em: <http://www.jica.go.jp/brazil/portuguese/office/>
2. Brasil. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil.. 16a ed. São Paulo: Atlas, 2000.
3. Brasil. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União. 20 set 1990.
4. Brasil. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 27 jan 1999.
5. Brasil. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.. Diário Oficial da União. 7 jul 1952.
6. Brasil. Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Interestadual de Bebidas e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, 15 jul 1994.
7. Brasil. Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 9 nov 1988.



8. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (BR). Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM). Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior; 2014 [citado em: 31 jan 2014]. Disponível em: <http://www.desenvolvimento.gov.br/sitio/interna/interna.php?area=5&menu=1090#Estrutura>
9. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. A Agência. Braília, DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 1999 [citado em: 29 jan 2014]. Disponível em: <http://portal.Anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+portal/Anvisa/agencia/destaques/apr+agencia>
10. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (BR), Secretaria de Comércio Exterior. Portaria nº 25, de 27 de novembro de 2008. Dispõe sobre as operações de comércio exterior. Diário Oficial da União. 28 nov 2008.
11. Ministério da Fazenda (BR), Secretaria da Receita Federal do Brasil. Decreto nº 6.759, de 5 de fevereiro de 2009. Regulamenta a administração das atividades aduaneiras, e a fiscalização, o controle e a tributação das operações de comércio exterior. Diário Oficial da União. 6 fev 2009.
12. Ministério da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento (BR). Guia orientativo para importação de insumos para a rede nacional de laboratórios agropecuários. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento ; 2010 [citado em: 31 jan 2014]. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Aniamal/Laborat%C3%B3rios/RCA/Guia%20Orientativo%20para%20Importacao%20de%20Insumos.pdf
13. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. RDC Nº 81, de 5 de novembro de 2008. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Bens e Produtos Importados para fins de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União. 6 nov 2008.
14. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Diretoria Colegiada. Ata Reunião Extraordinária nº 03/2012, 31 de agosto de 2012 [citado em: 31 jul 2014]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/anvisa+portal/anvisa/sala+de+imprensa/menu+noticias+anos/2012+noticias/publicada+lista+de+produtos+liberados+de+anuencia+da+anvisa+para+entrada+no+pa%C3%ADs>
15. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Instrução Normativa SDA Nº 14, de 20 de junho de 2006. Diário Oficial da União. 30 jun 2006.
16. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Instrução Normativa Nº 40, de 30 de junho de 2008. Diário Oficial da União. 4 jul 2008.
17. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Instrução Normativa SDA Nº 36, de 10 de novembro de 2006. Diário Oficial da União. 14 nov 2006.
18. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa SDA Nº 32, de 16 de agosto de 2013. Diário Oficial da União. 19 ago 2013.
19. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Instrução Normativa SDA Nº 06, de 16 de maio de 2005. Diário Oficial da União. 17 maio 2005.
20. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Instrução Normativa SDA Nº 23, de 02 de agosto de 2004. Diário Oficial da União. 3 ago 2004.
21. Agência de Cooperação Internacional do Japão. Livro texto. Tóquio; 2013. [Curso Políticas de Manejamento e Gerenciamento em Segurança de Alimentos]