

DECISÃO N° 1304353, DE 21 DE JANEIRO DE 2021

Processo nº 25752.301758/2016-73

AIS nº 148/2016 - PP - Rio de Janeiro

Autuada: CAMORIM SERVIÇOS MARÍTIMOS LTDA

A empresa CAMORIM SERVIÇOS MARÍTIMOS LTDA foi autuada em 22 de agosto de 2016, após a inspeção no NAVIO C TURMALINA por "*armazenar alimento fora do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, bem como dispor de alimentos manipulados e fracionados sem identificação e/ou especificações do fabricante e seus respectivos prazos de validade*", infringindo o artigo 35 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 72, de 2009, e o item 4.7 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no artigo 10, inciso XXIII, da Lei nº 6.437, de 1977.

Notificada da autuação em 29 de agosto de 2016 (fls. 04), a Autuada não apresentou sua defesa, portanto, o processo segue à sua revelia.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 06 de março de 2017 pela manutenção do AIS (fls. 05-06), argumentando que "a embarcação C TURMALINA, foi inspecionada para fins da emissão do seu Certificado Sanitário de Embarcação. Em decorrência da ação fiscalizadora, foram observadas 22 exigências sanitárias descritas na notificação nº 260/2190310 de 22/08/2016".

Na inspeção fora constatado "... o armazenamento de alimentos fora do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, bem como ausência de identificação e/ou especificações técnicas do fabricante em alimentos fracionados...". E que "... a questão relacionada à validade de alimentos constitui um elemento de extrema importância para a saúde dos seus consumidores. A primeira causa está relacionada com a perda das propriedades nutricionais presentes na sua composição. A segunda questão está associada ao desenvolvimento de doenças em face da sua deteriorização. Neste contexto, pode-se detectar a presença de fungos e bactérias, decorrentes da falta de estabilidade dos seus preservantes/componentes físico-químicos. Isto posto, pode ser

desencadeado em doenças gástricas e intestinas. Por sua vez, o consumo de alimentos dentro do prazo de validade estabelecido, desde que observadas às orientações adequadas de conservação, contribuem para a manutenção das suas qualidades nutricionais e higiênico-sanitárias."

E classificou o risco sanitário da infração como alto, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 19).

Inicialmente, analisando os autos, observo, salvo melhor juízo, que até o presente momento não ocorreu a prescrição em âmbito administrativo, conforme disciplina da Lei nº 9.873, de 1999.

Ademais, quanto à autuação, entendo que foram observados os princípios administrativos, inclusive os da ampla defesa e do contraditório, bem como os requisitos de validade do art. 13 da Lei nº 6.437, de 1977.

No mérito, corroboro o entendimento da área autuante no sentido da manutenção do AIS, considerando o relato dos servidores, que estiveram presentes ao local e atestam a ocorrência do ilícito, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada. Ademais, notificada da autuação, a empresa permaneceu silente.

O armazenamento de alimentos com prazo de validade vencido pode ocasionar a contaminação por agentes biológicos gerando o desenvolvimento das doenças transmitidas por alimentos (DTA), que são causadas pela contaminação destes alimentos com micro-organismos e/ou com toxinas por eles produzidas.

Ressalte-se que o prazo de validade é a data limite para a utilização de um alimento definida pelo fabricante, com base nos seus testes de estabilidade, mantidas as condições de armazenamento e transporte estabelecidos, dentro do qual se assegura que o produto mantenha as características físico-químicas e microbiológicas.

O alimento contaminado, na maioria das vezes, não apresenta quaisquer alterações em suas características organolépticas, podendo ser consumido sem a percepção de qualquer problema, e, por isso, pode causar surtos de DTA.

Dessa forma, o consumo de alimentos com prazo de validade vencido representa risco à saúde do consumidor.

O descumprimento das Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos pode ocasionar a contaminação por agentes biológicos gerando o desenvolvimento das doenças transmitidas por alimentos (DTA), que são causadas pela contaminação destes alimentos com micro-organismos e/ou com toxinas por eles produzidas.

O alimento contaminado, na maioria das vezes, não apresenta quaisquer alterações em suas características organolépticas, podendo ser consumido sem a percepção de qualquer problema, e, por isso, pode causar surtos de DTA.

Dessa forma, o consumo de alimentos manipulados sem observância das boas práticas de fabricação representa risco à saúde do consumidor.

Isto posto, passo à dosimetria da pena.

Para tanto, determina a Lei nº 6.437, de 1977, que para a penalidade de multa se considere o risco sanitário da conduta infracional, os antecedentes da autuada quanto a anteriores condenações por infrações sanitárias e a sua capacidade econômica, nos termos dos arts. 6º, II e III, e 2º, §3º, respectivamente. Ademais, o art. 6º, I, dispõe que igualmente se levem em conta eventuais circunstâncias atenuantes e agravantes, conforme previsto nos arts. 7º e 8º da mesma Lei.

No caso em análise, a empresa está classificada como GRANDE PORTE - GRUPO I (fls. 25), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 13) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 19).

Observados os pressupostos dos arts. 7º e 8º da Lei nº 6.437, de 1977, inexistem nos autos circunstâncias outras que possam ser consideradas como atenuantes ou agravantes, motivo pelo qual a infração será classificada como leve no que se refere ao valor da multa, de acordo com a regra do art. 4º, I, c/c art. 2º, § 1º, I, da Lei nº 6.437, de 1977.

Assim, considerado o porte econômico da empresa e o risco sanitário da infração cometida, a aplicação do valor mínimo não se prestaria à finalidade de desestimular novas práticas irregulares, pois pouco refletiria como penalidade financeira. Em outros dizeres, é preciso que haja algum impacto financeiro suficiente para desestimular novas condutas, mas o valor aplicado também não pode se exceder a ponto de impactar mais que o mínimo necessário para esse desestímulo.

Diante do exposto, julgo procedente a autuação e, com fundamento nos pareceres que me antecedem, a teor do que permite o art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784, de 1999, **mantenho o Auto de Infração Sanitária em epígrafe e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais).**

Publique-se no Diário Oficial da União e dê-se ciência à Autuada.

MARY LUCE BARBOSA DA SILVA

Autoridade Julgadora - Portaria nº 516, de 9 de julho de 2020
Coordenação de Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias
CAJIS/DIRE-4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Mary Luce Barbosa da Silva, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 21/01/2021, às 15:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **1304353** e o código CRC **AA02EEDE**.
