

DECISÃO N° 1332945, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2021

Processo nº 25752.207345/2017-15

AIS nº 0642870173 - PP-Rio de Janeiro-RJ

Autuada: BRAM OFFSHORE TRANSPORTES MARÍTIMOS LTDA.

A empresa BRAM OFFSHORE TRANSPORTES MARÍTIMOS LTDA foi autuada em 17/04/2017 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo o art. 35 da Seção I do Capítulo IV da Resolução RDC nº 72, de 2009; itens 4.1.3 e 4.10.4 da Resolução RDC nº 216, de 2004; item 5.4.1 da Portaria SVS nº 326, de 1997. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXIII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Disponer de armários de madeira na cozinha contrariando o que preconiza a legislação que todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies devem ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação;

Manter o chão da cozinha inapropriado/irregular para as atividades de limpeza conforme preconizado pela legislação vigente que as instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos;

O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo (balcão quente) sujeito a contaminação do ar condicionado localizado em cima do balcão que, no momento da inspeção, foi verificado estava pingando em cima do alimento preparado.

[...]

Notificada da autuação em 12/05/2017 (fls. 05), a

Autuada apresentou sua defesa em 26/05/2017 (fls. 06/61), alegando, em suma, que o AIS deve ser cancelado, pois sanou as exigências contidas na Notificação nº 106/2190310, de 19/04/2017 (anexo III), e a própria notificação indica que as penalidades apenas serão impostas na hipótese de descumprimento da mesma, o que não ocorreu. Caso o entendimento seja por aplicação de penalidade, pede que seja aplicada advertência, pois sanou as irregularidades na forma e prazo determinados.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 04/06/2017 pela manutenção do AIS (fls. 63/64), argumentando que a notificação tem caráter educativo e corretivo, mas o descumprimento de normas legais prevê a lavratura de auto de infração, e informando que a defesa não foi assinada.

Por fim, classificou o risco sanitário das infrações, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 90), como: **baixo** (1 - dispor de armários de madeira na cozinha contrariando a legislação sanitária; e 2 - manter o chão da cozinha inapropriado/irregular para as atividades de limpeza); e **alto** (3 - o equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação (balcão quente) sujeito a contaminação do ar condicionado localizado em cima do balcão que, no momento da inspeção, foi verificado que estava pingando em cima do alimento preparado).

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 os documentos de fls. 11/13 e 75/86, como a Notificação nº 106/2190310, de 17/04/2017, o Documento Único Virtual - DUV nº 014052/2017, e as fotografias da embarcação inspecionada, que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s). Ao cometê-la(s), a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

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.

Insta consignar que não se deve confundir notificação e autuação, pois tem objetivos distintos, sendo o primeiro para adoção de medidas visando impedir a continuidade da ação irregular, e o segundo para apurar infração sanitária em processo administrativo sanitário observando-se a ampla defesa, nos termos da Lei nº 6437, de 1977. Note-se que o descumprimento da notificação não foi a razão da lavratura do AIS em questão, mas o descumprimento de normas sanitárias.

Acerca do cumprimento dos itens irregulares, ressalta-se que não exime a Autuada da lavratura do auto de infração objeto deste processo. Trata-se do seu dever reparar as irregularidades e cumprir a legislação sanitária.

Cabe ressaltar que a atenuante prevista no inciso III do art. 7º da Lei nº 6.437, de 1977, preconiza a reparação ou minoração do ato lesivo espontaneamente, ou seja, antes de qualquer intervenção administrativa, o que não restou demonstrado *in casu*.

Isto posto, passo à dosimetria da pena.

Para tanto, determina a Lei nº 6.437, de 1977, que 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. 93), é reincidente no que se refere a

anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 94) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como baixo (itens 1 e 2) e alto (item 3) pela área autuante (fls. 90).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 94 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25752.223904/2012-36) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (07/12/2016). Portanto, à época do cometimento da infração em tela, em 17/04/2017, a empresa já estava sob os efeitos da reincidência.

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(s) infração(ões) será(ão) classificada(s) como leve(s) no que se refere ao(s) valor(es) da(s) multa(s), 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(s) risco(s) sanitário(s) da(s) infração(ões) cometida(s), 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 9.873, de 1999, **mantenho o Auto de Infração Sanitária em epígrafe e aplico à autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 115.000,00 (cento e quinze mil reais), estabelecida conforme descrito abaixo, todavia, dobrada para R\$ 230.000,00 (duzentos e trinta mil reais) em face da reincidência.**

a) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por dispor de armários de madeira na cozinha contrariando a legislação sanitária (risco baixo);

b) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por manter o chão da cozinha inapropriado/irregular para

as atividades de limpeza (risco baixo);

c) R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por manter o equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação (balcão quente) sujeito a contaminação do ar condicionado localizado em cima do balcão que, no momento da inspeção, foi verificado que estava pingando em cima do alimento preparado (risco alto).

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

KASSANDRA DE FREITAS RODRIGUES

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 **Kassandra de Freitas Rodrigues, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 12/02/2021, às 12:42, 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 **1332945** e o código CRC **8DFA5340**.