

DECISÃO N° 1333792, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2021

Processo nº 25752.441210/2016-83

AI5 nº 2416040167 - PP - RIO DE JANEIRO - RJ

Autuada: COMPANHIA BRASILEIRA DE OFFSHORE

A empresa **COMPANHIA BRASILEIRA DE OFFSHORE** foi autuada em 21/10/2016 por ofertar água a bordo da embarcação com teor de cloro residual livre fora dos parâmetros estabelecidos pela legislação vigente; por não conservar todos os alimentos preparados e expostos para consumo, após serem submetidos à cocção, à temperatura superior a 60°C; e por não dispor de local exclusivo para a guarda dos medicamentos pertencentes à lista da Portaria 344/98, condutas que infringem a legislação sanitária, estando tipificadas na Lei nº 6.437/77, conforme descrito no Auto de Infração Sanitária em epígrafe.

Não consta nos autos o Aviso de Recebimento referente à notificação do AIS, porém a empresa apresentou sua defesa e documentos, estando regular a relação processual (fls. 04/109). Alega a nulidade do AIS pela ausência da descrição da infração e a menção do dispositivo legal transgredido, além da penalidade a que está sujeito o infrator. Argumenta que o AIS não aponta os índices de cloro livre fora dos padrões e nem as temperaturas que se encontravam os alimentos pós cozidos. No que se refere ao local exclusivo para a guarda de medicamentos controlados, sustenta que não foi mencionado no AIS o local onde os medicamentos estavam armazenados. Requer a insubsistência do AIS e a extinção do processo administrativo.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 11/03/2019 (fls. 112/114) pela manutenção do AIS, argumentando que a própria planilha juntada pela empresa às fls. 16 demonstra que a concentração de cloro se encontrava acima dos padrões. Informa que o alimento preparado estava a uma temperatura de 54°C e que após serem preparados, os alimentos devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana, devendo ser submetidos a

temperatura superior a 60° C para conservação a quente. Ressalta que foram encontrados comprimidos de Clorpromazina sem local exclusivo para sua guarda. O risco sanitário da infração foi classificado como médio para a 1ª infração, alto para a 2ª infração e baixo para a 3ª infração, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 129).

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. Não há qualquer prejuízo passível de ensejar nulidade do ato capaz de desconstituí-lo ou anulá-lo, já que presente no auto de infração sanitária remissão expressa às infrações e aos dispositivos legais aplicáveis, o que permite pleno exercício do direito de defesa por parte do autuado.

No que concerne à alegada ausência de menção no AIS da penalidade a ser aplicada, cumpre esclarecer que esta é determinada pela instância decisória na ocasião da dosimetria da pena, em momento oportuno, depois da apresentação da defesa da autuada e da manifestação do servidor autuante, a teor do § 1º do artigo 22 da Lei nº 6.437/1977, definindo-se, então, a sanção apropriada ao caso concreto.

No mérito, corroboro o entendimento da área autuante no sentido da manutenção do AIS. De acordo com a Resolução RDC nº 72, de 2009, em seus arts. 50 e 52, a água ofertada para consumo humano a bordo da embarcação deve apresentar seus parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos em conformidade com os padrões de potabilidade, de modo que não ofereça riscos à saúde humana, e quando submetida a tratamento com produtos à base de cloro, após a desinfecção, deve conter um teor mínimo de cloro residual livre de 0,5 ppm, sendo obrigatória a sua manutenção em qualquer ponto de oferta de, no mínimo, 0,2 ppm, e, no máximo, 2 ppm.

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.

De acordo com o artigo 67 de Portaria nº 344/98, as substâncias constantes das listas de referido Regulamento Técnico e de suas atualizações, bem como os medicamentos que as contenham deverão ser obrigatoriamente guardados sob chave ou outro dispositivo que ofereça segurança, em local exclusivo para este fim.

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. 141), é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 124) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como médio para a 1ª infração, alto para a 2ª infração e baixo para a 3ª infração pela área autuante (fls. 129).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 124 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25752.112392/2011-59) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (08/03/2016). Portanto, à época do cometimento da infração em tela 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 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\$ 135.000,00 (cento e trinta e cinco mil reais), todavia, dobrada para R\$ 270.000,00 (duzentos e setenta mil reais) em face da reincidência, assim estabelecida:**

1) R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por ofertar água a bordo da embarcação com teor de cloro residual livre fora dos parâmetros estabelecidos pela legislação vigente (risco médio);

2) R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por não conservar todos os alimentos preparados e expostos para consumo, após serem submetidos à cocção, à temperatura superior a 60°C (risco alto); e

3) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não dispor de local exclusivo para a guarda dos medicamentos pertencentes à lista da Portaria 344/98 (risco baixo).

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

Yuriê Lopes Ponte de Oliveira

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 **Yurie Lopes Ponte, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 12/02/2021, às 19:36, 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 **1333792** e o código CRC **C3D7EDC1**.
