

DECISÃO N° 1352260, DE 03 DE MARÇO DE 2021

Processo nº 25752.204951/2017-25

AIS nº 0617876176 - PP-Rio de Janeiro-RJ

Autuada: BRAM OFFSHORE TRANSPORTES MARITIMOS LTDA.

A empresa BRAM OFFSHORE TRANSPORTES MARITIMOS LTDA foi autuada em 13/04/2017 pela(s) seguinte(s) irregularidade(s) verificadas no NAVIO BLUE ANGEL: “Não conservar os alimentos preparados, após serem submetidos à cocção, a temperatura superior a 60°C conforme preconizado pela legislação vigente”, infringindo o art. 44 da Seção I do Capítulo IV da Resolução RDC nº 72, de 2009; c/c item 4.8.15 da Resolução RDC nº 216, de 2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXIII, da Lei nº 6.437, de 1977.

A empresa, notificada da autuação, apresentou sua defesa em 01/04/2019 (fls. 05/198), alegando, em suma, que não descumpriu o art. 44 da Resolução RDC nº 72, de 2009, pois segue o Manual de Boas Práticas da Companhia no que consiste em servir as preparações quentes em temperatura superior a 60°C, anexando o controle de temperatura do dia da fiscalização (doc. III). Diz que a exigência do item 8 da Notificação emitida no dia da fiscalização foi tempestivamente comprovada (doc. IV) e que a bancada opera de modo a realizar a manutenção da temperatura e que estava operando regularmente, conforme certificado de calibração (doc. VI).

Ainda, diz que o cozinheiro e o taifeiro realizam o controle manual contínuo de temperatura quando a temperatura está próxima do limite determinado e que os três tripulantes manipuladores de alimentos a bordo possuem certificado de participação no Curso de Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação (doc. IX). De outra parte, diz que também não descumpriu o item 4.8.15 da Resolução RDC nº 216, de 2004, pois os alimentos foram mantidos na cozinha exclusivamente durante o tempo necessário ao preparo como determina a legislação.

Conclui dizendo que cumpriu a legislação e adotou as providências exigidas pela autoridade sanitária, pelo que pede cancelamento e arquivamento do AIS em questão ou, se não for

este o entendimento, que seja aplicada a pena de advertência, tendo em vista o seu comprometimento com a adoção das práticas necessárias de controle.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 04/04/2019 pela manutenção do AIS (fls. 200/201), argumentando que a temperatura que a água atinge no balcão quente não necessariamente é a temperatura que o alimento quente estará, pois ocorre perda de calor nessa transferência. Esclarece que o auto de infração é resultado da verificação da ocorrência da infração no momento da inspeção e a notificação visa garantir a correção da infração.

Ressalta que, independente do sistema de controle que tenham adotado, no momento da inspeção foi verificado que haviam alimentos quentes fora da temperatura preconizada na legislação, e explica que a exigência é para evitar o crescimento microbiano nos alimentos. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 222).

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. 31/33 e 214/215, como a Notificação nº 102/2190310, de 13/04/2017 (item 8), o Cadastro da Embarcação no Sistema do Porto Sem Papel, o Atestado de Inscrição Temporária de Embarcação Estrangeira (AIT), o Termo de Inspeção Sanitária de Embarcação e o Certificado de Controle Sanitário de Bordo nº 00025/2017, ambos de 13/04/2017, 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.

Cabe esclarecer que o descumprimento ao item 4.8.15 da Resolução RDC nº 216, de 2004, conforme apontado no AIS nº 0617876176 - PP-Rio de Janeiro-RJ, deve-se a não

conservação dos alimentos preparados em temperatura superior a 60°C, o que infringe o disposto no citado item: **“Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.”**

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.

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. 226), é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 227) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 222).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 227 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25752.415664/2013-51) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o

trânsito em julgado (17/01/2017). Portanto, à época do cometimento da infração em tela, 13/04/2017, 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 9.784, de 1999, **mantenho o Auto de Infração Sanitária em epígrafe e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais), todavia, dobrada para R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais) em face da reincidência.**

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 03/03/2021, às 15:51, 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 **1352260** e o código CRC **D1627371**.
