

DECISÃO N° 1426222, DE 03 DE MAIO DE 2021

Processo nº 25752.396660/2017-42

AIS nº 1460202174 - PP-Rio de Janeiro-RJ

Autuada: BRAM OFFSHORE TRANSPORTES MARÍTIMOS LTDA.

A empresa BRAM OFFSHORE TRANSPORTES MARÍTIMOS LTDA foi autuada em 14/07/2017 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo no NAVIO AMY CHOUEST, infringindo o arts. 35 e 44 da Resolução RDC nº 72, de 29 de dezembro de 2009; itens 4.7.4 e 4.8.15 da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXIII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Durante a inspeção sanitária foi realizada medição da temperatura dos alimentos que seriam servidos no almoço, e foi descartado o feijão preto que estava sobre o fogão a temperatura de 46°C, respectivamente. Portanto, a infração constitui a **não conservação dos alimentos preparados, após serem submetidos à cocção, a temperatura superior a 60°C conforme preconizado pela legislação vigente.**

Durante a inspeção foram identificados **alimentos vencidos** no paiol seco da cozinha. Alimento: Gelatina em pó zero royal sabor abacaxi (02 envelopes) 12g - validade 19/03/2016; Tang limão 25 g (01 envelope) - validade 12/05/2017; Farinha de mandioca marca rosa (01 kg) - validade abril/2017. (g.n.)

[...]

Notificada da autuação em 18/09/2017 (fls. 04), a Autuada não apresentou defesa/impugnação.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 10/07/2018 pela manutenção do AIS (fls. 06/07), argumentando que o monitoramento da temperatura e observância dos prazos de validade dos alimentos são obrigatórios para evitar infecções gastrointestinais. Por fim, classificou o risco sanitário da infração de não conservação dos alimentos preparados como **alto** e da presença de alimentos vencidos como **médio**, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 24).

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. 21 e 29/33, como o Cadastro Nacional Portuário do Sistema de Informações Porto Sem Papel, o Termo de Inspeção Sanitária de Embarcação AMY CHOUEST, de 14/07/2017, e o Certificado de Controle Sanitário de Bordo nº 00052/2017, 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.

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 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. 28), é reincidente no que se refere a

anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 17) e praticou condutas cujos riscos sanitários foram classificados como alto e médio pela área autuante (fls. 24).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 17 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25752.639118/2015-03) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (01/06/2017). Portanto, à época do cometimento da infração em tela, em 14/07/2017, 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\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por não conservar adequadamente os alimentos preparados (risco alto);

b) R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por manter alimentos vencidos no paiol seco da cozinha (risco médio).

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 03/05/2021, às 18:37, 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 **1426222** e o código CRC **4A0A0775**.
