

## **DECISÃO Nº 1476120, DE 02 DE JUNHO DE 2021**

**Processo nº 25752.337115/2016-35**

**AI5 nº 2260189169 - PP-Rio de Janeiro-RJ**

**Autuada: COMPANHIA BRASILEIRA DE OFFSHORE.**

A empresa COMPANHIA BRASILEIRA DE OFFSHORE foi autuada em 07/09/2016 pela(s) seguinte(s) irregularidade(s) verificada(s) no NAVIO CBO COPACABANA: “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 29 de dezembro de 2009; item 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.

A Autuada, notificada da autuação em 13/09/2016 (fls. 74), apresentou sua defesa em 28/09/2016 (fls. 04/74), alegando, em suma, nulidade do AIS por ausência de enquadramento legal específico da infração apontada e de indicação das temperaturas apuradas durante a inspeção sanitária, dificultando o exercício do contraditório e da ampla defesa. Diz que as temperaturas medidas estavam acima de 60°C conforme se verifica nas fotos em anexo, e que a planilha de monitoramento de temperatura de alimentos não possui temperatura abaixo do preconizado na legislação em nenhum dos dias medidos. Pede cancelamento do AIS em questão ou, se não for o caso, aplicação de advertência tendo em vista as atenuantes previstas no art. 7º, I e V, da Lei nº 6437, de 1977.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 01/12/2017 pela manutenção do AIS (fls. 75/76), argumentando que houve infração ao item 4.8.15 da Resolução RDC nº 216, de 2004, que assim dispõe: “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”. Esclarece que tal exigência se dá em

virtude da necessidade do alimento se manter em temperatura seguras para que não haja crescimento microbiano, e para um alimento ficar a salvo da contaminação, ele deve ser conservado bem frio - abaixo de 5°C - ou bem quente - acima de 60°C. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 95).

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. Cabe ressaltar que, ao contrário do que alega a Autuada, houve sim enquadramento legal específico da infração apontada no item 4.8.15 da Resolução RDC nº 216, de 2004, conforme se observa no Auto em questão.

No mérito, corroboro o entendimento da área autuante no sentido da manutenção do AIS, considerando a planilha de controle de temperatura dos alimentos da embarcação CBO COPACABANA às fls. 03, onde consta que no dia 07 de setembro a temperatura dos alimentos quentes foi de 37°C (arroz branco), 41,4°C (bife a parmegiana), 50°C (feijão) e 54°C (raviole), ou seja, todas abaixo de 60°C, comprovando 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.

Com relação a alegação de prejuízo devido à ausência no AIS de indicação das temperaturas apuradas durante a inspeção sanitária, não merece acolhimento. A autuação teve como motivação as temperaturas constantes na planilha anexada às fls. 03, que foi fornecida à equipe de fiscalização pela própria embarcação inspecionada.

No tocante aos documentos fornecidos por ocasião da defesa com medição de temperatura em datas posteriores à autuação (20 a 23 de setembro), não são capazes de descaracterizar a infração sanitária verificada em 07 de setembro.

Quanto às atenuantes previstas no art. 7º, I e V, da Lei nº 6437, de 1977, vejamos. A empresa em questão foi responsável pela conduta descrita no AIS em epígrafe, sem a

qual não teria ocorrido a irregularidade apontada, não se verificando a caracterização da atenuante prevista no inciso I. Relativamente à atenuante prevista no inciso V, verifica-se também ser inaplicável, uma vez se tratar a Autuada de reincidente, conforme certidão às fls. 97.

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.

A respeito do porte econômico, esta Coordenação encaminhou à empresa autuada o Ofício nº 99/2020/SEI/CAJIS/DIRE4/ANVISA, datado de 05/08/2020 (fls. 89) e entregue pelos Correios em 14/09/2020 (fls. 91/91), solicitando comprovação de seu porte, mas até o presente momento não houve resposta. Portanto, considerando a ausência da documentação e que possui o porte “Demais” em seu Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ (fls. 87), adoto a classificação como Grande Porte Grupo I para fins de dosimetria da pena.

No caso em análise, a empresa está classificada como Grande Porte Grupo I (fls. 87 e 96), é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 97) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 95).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 97 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, em 07/09/2016, 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 02/06/2021, às 19:54, 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](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 **1476120** e o código CRC **BA444B2B**.