

DECISÃO N° 1604679, DE 17 DE SETEMBRO DE 2021

Processo nº 25752.357851/2018-97

AIS nº 0509409187 - PP-MACAÉ-RJ

Autuada: LOCAR GUINDASTES E TRANSPORTES INTERMODAL S/A.

A empresa **LOCAR GUINDASTES E TRANSPORTES INTERMODAL S/A** foi autuada em 14 de junho de 2018 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo o §4º do artigo 51 e artigo 52 da Resolução-RDC nº 56, de 06 de agosto de 2008; artigo 79 da Resolução-RDC nº 72, de 29 de dezembro de 2009; Artigos 4.8.15 e 4.9.2 da Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e § 1º artigo 44 da Resolução RDC nº 72, de 29 de dezembro de 2009; Artigo 4.1.3 da Resolução- Anvisa/ 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.

[...]

Embarcação LOCAR XXI, número de identificação - IMO 381-388948-3, de bandeira Brasileira atracada no Porto Engº Zepherino Lavenère Machado Filho, no município de Macaé/RJ, durante inspeção sanitária realizada a bordo da referida embarcação, conforme descrito e registrado no Termo de Inspeção Sanitária da Embarcação-TISEM Nº 83/2018, datado de 14/06/2018 - processo de solicitação de Certificado Sanitário de Embarcação expediente nº 0294397/18-2, foram verificadas condições insatisfatórias no acondicionamento e armazenamento de resíduos sólidos gerados a bordo, que estavam dispostos em recipientes do tipo sacolas de nylon, não impermeáveis, abertos e expostos a intempéries, erguidos e presos nas estruturas laterais do convés da Embarcação, em situações passíveis de ruptura e vazamento; foi observada a presença de vetores alados no convés e dentro do casario da Embarcação; foram verificadas condições insatisfatórias na distribuição e armazenamento dos alimentos prontos ao consumo, os alimentos são servidos em travessas sobre a mesa sem o monitoramento da temperatura e os alimentos preparados que não foram consumidos no almoço estavam armazenados sobre o fogão e dentro do micro-ondas envoltos por papel alumínio, mantidos em

condições de tempo e de temperatura que favorecem a multiplicação microbiana; e foram verificadas condições insatisfatórias do piso da cozinha, apresentando trincas e dificultando o procedimento de higienização.

[...]

Notificada da autuação em 26 de agosto de 2018 (fls. 2), a Autuada apresentou sua defesa em 3 de julho de 2018 (fls. 70-100), alegando, em suma, que as situações encontradas não condizem com a realidade dos fatos; que as sacolas denominadas "big bags" foram adquiridas recentemente para atender a finalidade de armazenamento dos resíduos; que não há razoabilidade quanto a alegação de que os alimentos são servidos em travessas sobre a mesa, sem o monitoramento de temperatura; que a alegação de que os alimentos que não foram consumidos são mantidos sobre o fogão e dentro do microondas vão em sentido contrário às regulamentações e políticas internas da empresa; que não faz sentido a alegação de o piso da cozinha e as trincas apresentadas dificultam o procedimento de higienização, uma vez que a embarcação segue procedimento de limpeza rigoroso e possui todos os certificados de limpeza e conservação. Portanto não há qualquer descumprimento de procedimento e exigência do Ministério da Saúde e suas agências reguladoras. Isto posto, requer que o presente auto de infração seja anulado e julgado insubsistente, e sendo mantido, que seja a autuada apenada com uma advertência.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 2 de agosto de 2018 (fls. 101-105) pela manutenção do AIS, argumentando que não foram apresentados argumentos e provas que permitam prosperar a pretensão manifestada e, portanto, é procedente a manutenção da autuação. O risco sanitário da infração foi classificado de acordo com as infrações, tendo em vista suas consequências para a saúde pública através do Despacho nº 438/2020/CRPAF-RJ/GGPAF/DIRE5/ANVISA (fls. 122-127).

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 com o entendimento da área autuante no sentido da manutenção do AIS, considerando os documentos de fls. 12-14, como a Notificação nº 68/2018, que comprova a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometer a infração, a empresa descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

Com relação ao enquadramento legal da conduta disposta no AIS, faz-se cabível, por oportuno, realizar a inclusão do item 4.1.3 da Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, por tratar de item relacionado à infração cometida pela Autuada; corrigir o item da Resolução-RDC 216, de 15 de setembro de 2004, onde se lê "Artigo 4.8.15 e 4.9.2", leia-se "Itens 4.8.15 e 4.9.2" destacando que, conforme jurisprudência, *"o acusado, em processo judicial ou administrativo, não se defende da tipificação das infrações, mas da prática dos atos que lhe são atribuídos"* (TRF 1ª Região AMS 95.01.02973-5/RO).

Os procedimentos de limpeza, desinfecção, descontaminação e retirada de resíduos sólidos devem ser realizados adequadamente, inclusive no que tange à utilização de equipamentos de proteção individual, cabendo às empresas responsáveis orientar, capacitar e supervisionar seus funcionários.

Conforme preconiza a Resolução RDC 56, de 2008, as Boas Práticas Sanitárias no Gerenciamento dos Resíduos Sólidos consistem em um conjunto de procedimentos planejados e implementados com o objetivo de atender a preceitos de minimização de riscos na geração e descarte de resíduos, garantindo-se a proteção dos trabalhadores, da saúde pública, dos recursos naturais e do meio ambiente, devendo abranger todas as etapas de planejamento dos recursos físicos, materiais e da capacitação dos recursos humanos envolvidos.

Cumprе ressaltar que as medidas preconizadas em normativas sanitárias são de extrema importância para evitar a contaminação entre os diversos tipos de resíduos e, principalmente, das pessoas que manuseiam esses materiais e que entram em contato com os ambientes e compartimentos, podendo tais meios servir como veículo de contágio de agentes patogênicos e disseminação de doenças infectocontagiosas, especialmente em se tratando de resíduos de aeronaves, onde há grande rotatividade de pessoas oriundas das mais diversas localidades, inclusive de áreas endêmicas.

De outro lado, 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.

Já em relação à estrutura física, o item 4.1.3 da Resolução RDC, 216, de 2004, preconiza 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."

Com relação às alegações eventualmente não abordadas na presente decisão, adoto os fundamentos da manifestação da área autuante, a teor do que me permite o art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/99.

Isso 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 Grupo I (fls. 128), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 119) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado pela área autuante de acordo com as infrações através do Despacho nº 438/2020/CRPAF-RJ/GGPAF/DIRE5/ANVISA (fls. 122-127).

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 total de R\$ 140.000,00 (cento e quarenta mil reais), assim estabelecida:**

1. R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por resíduos sólidos gerados a bordo da embarcação Locar XXI estarem dispostos em recipientes do tipo sacolas de nylon, não impermeáveis, abertos e expostos a intempéries, em situações passíveis de ruptura e vazamento (risco médio);
2. R\$20.000,00 (vinte mil reais) pela presença de vetores alados no convés e dentro do casario da embarcação (risco baixo);
3. R\$20.000,00 (vinte mil reais) por alimentos servidos em travessas sobre a mesa sem o monitoramento da temperatura (risco baixo);
4. R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por alimentos que foram preparados e não consumidos no almoço estarem armazenados sobre o fogão e dentro do microondas envoltos por papel alumínio (risco médio); e,
5. R\$20.000,00 (vinte mil reais) pela apresentação trincas no piso da cozinha dificultando o procedimento de higienização (risco baixo).

Publique-se no Diário Oficial da União e dê-se ciência

à Autuada.

TIAGO ALVES DE CARVALHO
Autoridade Julgadora - Portaria nº 516, de 9 de julho de 2020
Coordenação de Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias
CAJIS/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Alves de Carvalho, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 17/09/2021, às 15:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10543.htm.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **1604679** e o código CRC **8332C417**.
