

## **DECISÃO N° 1774797, DE 15 DE FEVEREIRO DE 2022**

**Processo nº 25767.958825/2020-36**

**AI5 nº 3140104200 - PP-Santos-SP**

**Autuado: CARMINE SIVIERO.**

O Sr. CARMINE SIVIERO, comandante do navio MSC MÚSICA, foi autuado em 15 de setembro de 2020 pelas irregularidades transcritas abaixo, condutas que infringem a legislação sanitária e foram tipificadas no art. 10, XXIII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

No dia 15 de setembro de 2020 procedemos com a inspeção sanitária da embarcação MSC Música de bandeira Panamá, IMO 9320087, comandante da embarcação Sr. Carmine Siviero passaporte YB1658845, considerando a denúncia recebida pelos tripulantes de que a água estava contaminada e de que os alimentos encontravam-se vencidos. Iniciamos o procedimento verificando os registros de atendimentos médicos dos tripulantes, sendo que o Sr. Naga Yehram foi diagnosticado com psoríase no dia 2/9/2020 retornando ao hospital nos dias 3 e 12 de setembro. O mesmo estava acomodado na cabine 11108 e foi desembarcado no dia 12 de setembro de 2020. Nos deslocamos à cabine 11108 a fim de verificar a qualidade de água ofertada a bordo. Nos deparamos com uma água suja proveniente da pia do banheiro, amarelada e com sólidos suspensos evidenciando contaminação no sistema de distribuição da embarcação. Salientamos que todos os dutos deveriam estar em boas condições de higiene e livres de potenciais fatores de risco de contaminação, fato este que não ocorreu. Nos dirigimos à sala de provisões de alimentos na qual encontramos e solicitamos o descarte de 79 kg de leite Mascarpone que não possuíam data de validade em suas embalagens, 1,5 kg de massa de macarrão fusilli integrali e 20,5 kg de semente de girassol vencidos ,

[...]

Notificado da autuação em 17 de setembro de 2020 (fls. 01), o Autuado, por meio da companhia MSC MEDITARRANEAN SHIPPING DO BRASIL LTDA, apresentou sua

defesa em 08 de outubro de 2020 (fls. 10 a 377), alegando, em suma, a ilegitimidade passiva do capitão em figurar como agente infrator e esclarecendo que a MSC MEDITARRANEAN SHIPPING DO BRASIL LTDA não é responsável pela operação dos navios nem tampouco pela coordenação dos tripulantes dos navios de turismo. Destaca documentos de testagem juntados à defesa que comprovam a qualidade da água e que a constatação de água suja durante a inspeção tratou-se de uma questão pontual. Esclarece que qualquer produto que expire a bordo não é utilizado, sendo os mesmos segregados para serem descartados de forma correta, o que correu no presente caso e ressalta que os navios da MSC contam com protocolos rígidos de segurança alimentar.

Alega que o atendimento médico é realizado a todos que necessitam e destaca, sobre o tripulante diagnosticado com psoríase, que a doença não é causada pela alimentação ou ingestão de água. Por fim, requer a nulidade do Auto de Infração Sanitária (AIS) por indicação de terceiro como agente infrator, que seja reconhecida a ausência de irregularidades na embarcação MSC Música ou que, em caso de aplicação de penalidade, que seja advertência.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 10 de novembro de 2020 pela manutenção do AIS, argumentando que durante inspeção na cabine, objeto de denúncia, foi verificado que a água possuía coloração amarelada forte e havia sólidos suspensos, ou seja, estava visivelmente imprópria para uso. Relata que durante inspeção nas câmaras de provisão foram encontrados alimentos vencidos e alguns sem identificação. Ressalta que, por mais que a embarcação possuísse o plano de segurança alimentar, o mesmo não estava sendo seguido e que foi determinada a segregação imediata dos alimentos vencidos, que foram descartados na presença dos fiscais. O risco sanitário das infrações foi classificado como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 383).

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 o documento de fls. 387 como o Termo de Inspeção Sanitária da Embarcação e os documentos de fls. 410 a 412 como os registros fotográficos (também anexados no Sistema de Informação da Anvisa - Datavisa) que mostram a coloração amarelada da água e a existência de alimentos vencidos a bordo. Estes documentos comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária.

Os alimentos devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade, que é a data limite para a utilização de um alimento definida pelo fabricante, com base nos seus testes de estabilidade, mantidas as condições de armazenamento e transporte estabelecidos, dentro do qual se assegura que o produto mantenha as características físico-químicas e microbiológicas.

O armazenamento de alimentos com prazo de validade vencido 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 com prazo de validade vencido representa risco à saúde da tripulação.

Destaca-se que, de acordo com a manifestação da área autuante, os produtos fora do prazo de validade não estavam segregados, considerando que "foi determinada a segregação imediata". Portanto, havia o risco de consumo por parte dos tripulantes.

De acordo com o disposto no art. 50 da Resolução RDC nº 72/2009, a água ofertada para consumo humano 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.

No caso da alteração visualmente identificável na

água ofertada a bordo, resta inegavelmente caracterizado o desvio de qualidade da água no que se refere aos seus parâmetros físicos (como cor e presença de sólidos).

Com relação à alegação de ilegitimidade passiva do capitão em figurar como agente infrator ressalte-se que o Comandante é a maior autoridade a bordo e dele emanam as ordens para o navio, bem como a coordenação dos serviços a bordo.

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 do autuado 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, o Autuado é pessoa física (fls. 386), primário no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 415) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 383).

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 as infrações serão classificadas como leves 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 risco sanitário das infrações cometidas e que se trata de pessoa física, 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 ao autuado a penalidade de multa no valor total de R\$**

**10.000,00 (dez mil reais), assim estabelecida:**

**R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) por constatação de alteração da qualidade da água ofertada a bordo (água suja proveniente da pia do banheiro, amarelada e com sólidos suspensos) (risco alto); e**

**R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) por apresentar alimentos sem identificação e com prazo de validade expirado (79 kg de leite Mascarpone que não possuíam data de validade em suas embalagens, 1,5 kg de massa de macarrão fusilli integrali e 20,5 kg de semente de girassol vencidos) (risco alto).**

Publique-se no Diário Oficial da União e dê-se ciência ao Autuado.

**CAMILA DA SILVA BORGES LACERDA DE OLIVEIRA**  
Autoridade Julgadora - Portaria nº 669, de 5 de novembro de 2020  
Coordenação de Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias  
CAJIS/DIRE-4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Camila da Silva Borges Lacerda, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 15/02/2022, às 13:29, 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](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 **1774797** e o código CRC **714AF107**.