

DECISÃO Nº 1849403, DE 19 DE MAIO DE 2022

Processo nº 25741.648855/2019-91

AIS nº 07/2019 - PP-São Francisco do Sul-SC (expediente 3097800199)

Autuada: PRÍNCIPE DE JOINVILLE TURISMO MARITIMO LTDA

CNPJ: 00.392.161/0001-78

A empresa PRÍNCIPE DE JOINVILLE TURISMO MARITIMO LTDA foi autuada em 07 de novembro de 2019 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo: o paragrafo único do artigo 6º, inciso I do artigo 10, artigos 31, 32, 35, 36 e 37, parágrafo único do artigo 38, §1º e §2º do artigo 39, artigo 42, paragrafo único do artigo 43, artigos 50, 52 e 55, artigos 60 e 61, todos da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 72, de 2009; artigos 50, 54 e 59 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 56, de 2008; combinados com os Itens 4.1.3; 4.1.4; 4.1.11; 4.1.14; 4.1.15; 4.1.16; 4.2; 4.2.1; 4.2.4; 4.6; 4.2.6; 4.3; 4.3.1; 4.3.3; 4.4, 4.4.1; 4.5, 4.5.1 e 4.5.3; 4.6, 4.6.1 e 4.6.2; 4.7, 4.7.1 e 4.7.5; 4.8, 4.8.6 e 4.8.19; 4.9, 4.9.1; 4.10, 4.10.3 e 4.10.5; 4.11, 4.11.1, 4.11.2, 4.11.3, 4.11.4 e 4.11.5, 4.12 e 4.12.1 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no artigo 10, inciso(s) XXIX, XXXI, XXXII, XXXIII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Ao inspecionar as instalações físicas da Embarcação Príncipe de Joinville III atracada no Cais da Baía da Babitonga em São Francisco do Sul, com a finalidade de emissão de Certificado de Livre Prática a Bordo, a qual foi devidamente acompanhada pelo Comandante da embarcação acima referenciada o Senhor Celso Luiz, ocasião em que fora constatado diversas irregularidades sanitárias nas áreas de produção, manipulação e armazenagem de matérias-primas e de alimentos, as quais passamos a descrever: A empresa não apresentou quando solicitado pela autoridade sanitária competente o Manual de Boas Práticas de Manipulação e Produção de Alimentos, bem como, os POP's correspondentes a cada uma das etapas, dando início à inspeção, verificamos a presença de abertura (buracos) em várias partes do forro da cozinha. Observamos que a iluminação da área da

cozinha é insuficiente, o exaustor da cozinha estava desligado durante o processo de cocção e produção de alimentos, observamos que os procedimentos de higienização dos utensílios (pratos, copos, talheres entre outros..) estão incorretos, sendo utilizado inclusive Álcool de Uso Hospitalar na concentração de 92%, observado ainda, que os equipamentos utilizados na preparação dos alimentos(descascador de batatas industrial) apresenta-se em péssimas condições de manutenção e limpeza, observamos panos utilizados nos processos de limpeza, armazenados em baldes(de molho) dentro da pia onde são lavados os alimentos e utensílios de cozinha, tal procedimento propicia risco de contaminação dos alimentos que, ali são processados e higienizados, constatamos ainda, recipientes acondicionadores de resíduos não identificados e ainda, resíduos alimentares misturados a outros resíduos do Grupo “D” dentro da cozinha, Armazenagem temporária de resíduos sólidos está instalada próximo a área de manipulação e produção de alimentos inclusive do depósito de armazenamento de matérias-primas. Observamos a presença de materiais como: vassouras, rodos, mopes, baldes entre outros, utilizados nos processos de limpeza e desinfecção das instalações físicas da embarcação armazenados dentro da área de produção e manipulação de alimentos(cozinha), bem como, no sanitário dos funcionários, observado funcionários(manipuladores de alimentos) lavando as mãos na pia exclusiva para lavagem de alimentos e utensílios da cozinha, observamos que a área de produção e manipulação de alimentos apresentava-se em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias (bastante suja), constatamos também que, o estoque de alimentos apresentava-se sujo(empoeirado), constatamos ainda, o armazenamento inadequado de alimentos Crus, semi-elaborados e processados dentro dos freezers, propiciando todavia, risco de contaminação cruzada, e ainda, armazenagem de caixas de papelão dentro dos frízeres estando misturados a outras matérias primas e alimentos processados ou semielaborados. Observado a presença de baratas(da espécie francesinha) no depósito de armazenagem de alimentos, ressaltamos que não foi apresentado a autoridade sanitária, registros referentes ao controle de pragas da embarcação, nem tampouco, o certificado de controle de pragas emitido por empresa especializada e detentora de AFE, também não foi apresentado registros e/ou evidências relativas aos processos de controle de temperatura dos alimentos, bem como, dos equipamentos(fornos, balcão térmico, freezers e câmara frigorífica entre outros...). Observamos que os aparelhos de ar condicionados instalados na cozinha e refeitório apresentavam-se em condições

higiênico-sanitária insatisfatórias (bastante sujos), quando solicitado pela autoridade sanitária não foi apresentado PMOC do sistema de climatização, tampouco registros relativos ao sistema de abastecimento e armazenagem de água potável, bem como, registros(evidências) relativas às 03 (três) últimas operações de limpeza e higienização dos reservatórios de água potável ofertada para o consumo humano a bordo.

[...]

Notificada da autuação em 13 de novembro de 2019 (fls.11), a Autuada apresentou sua defesa em 27/11/2019 (fls. 09-10), alegando, em suma, ter adotado as providências para sanar as irregularidades exigidas na Notificação nº 89, de 07.11.2019 (fls. 6-8), com relação ao Manual de Boas Práticas de Manipulação e Produção de Alimentos com os respectivos POP's; melhorias na cozinha; armazenamento de materiais e utensílios; armazenamento de alimentos crus, semielaborados e processados; informa dispor de certificado de controle de pragas (quinzenal), emitido por empresa especializada e detentora de AFE, que não foi apresentado na inspeção; controle de temperatura de freezers; substituição dos aparelhos de ar condicionados da cozinha; reservatórios de água potável limpos e higienizados durante a manutenção geral no mês junho; fornecimento da água potável pela Cia. Águas de Joinville.

Por fim, informa que cumprirá mensalmente a apresentação dos laudos de natureza microbiológicas e, trimestralmente os laudos laboratoriais de natureza físico química da água potável ofertada para o consumo humano a bordo da embarcação.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 08 de janeiro de 2020 pela manutenção do AIS (fls. 35-37), argumentando que a Autuada apenas relata as providências e medidas corretivas adotadas para corrigir as "não conformidades" , assim, reconhecendo a existência das irregularidades apontadas no AIS, durante a inspeção da embarcação Príncipe de Joinville II.

Acerca do risco sanitário, esclarece:

[...]

Para entendermos a gravidade das infrações cometidas pelo autuado, é necessário primeiro considerar que a embarcação em questão atua há muitos anos no ramo de turismo marítimo, navegando nos trechos entre as cidades de Joinville e São Francisco do Sul na região

Norte de Santa Catarina, sendo que a referida embarcação possui a capacidade para transportar acima de 400 passageiros;

Considerando a atividade exercida pela empresa e, principalmente a quantidade de passageiros transportados pela embarcação, até hoje a mesma não possui o Manual de Boas Práticas de Manipulação e Produção de Alimentos conforme preceitua a Resolução RDC 216 de 15.09.2004.

Destaco que no momento da inspeção sanitária restou visível a ausência de boas práticas nos serviços de manipulação e produção de alimentos servidos aos passageiros a bordo da embarcação Príncipe de Joinville III durante o passeio turístico.

[...]

Em complementação à sua manifestação, a área autuante emitiu o Despacho nº 22/2020/SEI/PVPAF-SÃO FRANCISCO DO SUL/CVPAF-SC/CRPAF-PR/GGPAF/DIRES/ANVISA (fls. 53-54) com a classificação do risco sanitário de cada uma das condutas descritas no auto de infração sanitária.

ÁREA	ITEM DESCUMPRIDO	RISCO
Manual de BPF	A empresa deve apresentar a documentação relativa à APCC e Manual de BPF	Muito Baixo
buracos no forro da cozinha	As áreas internas, piso, paredes, teto, portas, iluminação, instalações elétricas, ventilação, equipamentos, móveis e utensílios estão adequados quanto à limpeza, manutenção e conservação e proteção contra vetores	Muito Baixo
Iluminação da cozinha	A iluminação da área de preparo proporciona a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.	Baixo
Higienização de utensílios	Existem procedimentos de Limpeza, manutenção, conservação e proteção contra vetores estabelecidos e implantados.	Muito Baixo
Equipamentos e utensílios	As condições estruturais da cozinha estão adequadas: paredes lisas, íntegras e laváveis e pisos antiderrapantes; equipamentos, móveis e utensílios com superfícies em contato com alimentos,	Alto

utensílios	lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão de fácil higienização e de materiais não contaminantes.	
Panos de chão acondicionados dentro da pia da cozinha	A área de preparação de alimentos é higienizada quantas vezes necessária e imediatamente após o término do trabalho. são tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causadas por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.	Baixo
Armazenagem temporária de resíduos próximo da área de produção de alimentos	Dispõe de área exclusiva e isolada para o armazenamento de resíduos sólidos.	Médio
Separação dos resíduos do Grupo D	Os resíduos do Grupo "D" são segregados em conformidade com a especificação prevista na legislação	Baixo
Identificação dos recipientes de resíduos	Os equipamentos(sacos, recipientes, armazenamento temporário, veículos e carros coletores etc..) participantes das etapas de gerenciamento de resíduos são identificados de acordo ao grupo pertencente.	Baixo
Utensílios e materiais de limpeza armazenados dentro da cozinha	os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estarem bem conservados, limpos disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	Médio
Área da cozinha apresenta-se suja	As instalações, os equipamentos, os móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higienicossanitárias apropriadas. Os procedimentos de higienização realizados devem ser registrados.	Médio
Presença de baratas no depósito de alimentos	A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livre de vetores e pragas urbanas.	Baixo
Funcionários lavando as mão na pia de lavagem de alimentos	Deve existir lavatórios completos e exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posição estratégicas em relação ao fluxo de	Muito Baixo

lavagem de alimentos	preparo dos alimentos e em número suficiente.	
A embarcação não possui registros referentes ao controle de pragas urbanas	A embarcação tem um programa integrado de controle e monitoramento da fauna sinantrópica, onde estão definidas a frequência de vistorias periódicas, as áreas críticas e outras ações de controle desinsetização/desratização etc...	Baixo
Ausência de registros de temperatura de alimentos e equipamentos	A temperatura dos alimentos armazenados está de acordo com a recomendada. A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada, os registros estão disponíveis para a autoridade sanitária competente.	Médio
Ausência de limpeza e manutenção dos aparelhos de ar condicionados	os componentes do sistema de climatização da embarcação devem ser mantidos em boas condições de manutenção, operação e controle de limpeza.	Baixo
Ausência de registros referentes ao PMOC da embarcação	As operações de manutenção, operação, limpeza e desinfecção dos equipamentos de climatização são registradas e estão disponíveis a autoridade competente.	Baixo
Ausência de registros das operações de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água da embarcação	A desinfecção dos reservatórios de água potável é pelo menos anual, feita com produtos autorizados e conforme recomendações do fabricante. A última data de limpeza e desinfecção está registrada e se encontra disponível.	Baixo
Ausência de registros relativos ao sistema abastecimento, armazenagem e distribuição de água potável da embarcação.	A água potável ofertada para consumo humano atende aos padrões de potabilidade e de condições higiênico-sanitárias. Existe manutenção da qualidade da água com correção/controle dos níveis de cloro.	Muito Alto

Ao final do referido despacho, conclui: "... Considerando ainda, trata-se de embarcação de **turismo marítimo regular** com capacidade de transporte superior a 300 (trezentos) viajantes e, sobretudo, em relação aos riscos à saúde a que estão expostos tanto os tripulantes da referida embarcação quanto os turistas que dela se utilizam para fins de recreação,

*portanto, sugerimos considerar como **RISCO MUITO ALTO**".*

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. 01, 04-05, 06-08, 09-10, 55, como Auto de Infração Sanitária; Termo de Inspeção Sanitária nº 20/2019; Notificação nº 89, de 07.11.2019; Petição de Defesa; Registros fotográficos da inspeção sanitária realizada a bordo da Embarcação Príncipe de Joinville no dia 07.11.2019, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometê-la, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

Depreendemos da defesa que a Autuada não apresentou contestação aos fatos a ela imputados e, tampouco, apresentou argumentos para a impugnação do auto, valendo-se apenas de apresentar as providências tomadas frente à notificação exaradas recebida, o que não tem o condão de mitigar ou, tampouco, desnaturar os atos infracionais praticados.

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.

Destaco, ainda que a ausência de condições higienicossanitárias na cozinha, onde foram encontrados vetores (baratas) no compartimento de armazenamento de alimentos secos. A presença de vetores favorece a disseminação de

microrganismos existentes em sua superfície corporal e ou em fluidos, secreções ou excreções corporais com a consequente ocorrência e disseminação de doenças (zoonoses), em viajantes e trabalhadores a bordo de embarcações em áreas de portos. Além disso, o gerenciamento inadequado de resíduos sólidos, favorece a atração de animais sinantrópicos e vetores.

É oportuno ressaltar a importância do controle sanitário de ambientes de ar climatizado que reside no fato de que podem ser transmitidas doenças em função da qualidade do ar em locais fechados. Os sistemas de climatização ambiental, bem como os ambientes climatizados, devem ser mantidos em condições satisfatórias de limpeza, manutenção, operação e controle, de forma a garantir a prevenção de riscos à saúde das pessoas que nele circulam ou permanecem (Artigos 54 a 56 do Anexo da Resolução RDC n. 02/2003).

Ademais, o controle da qualidade da água para consumo humano deve ser exercido regularmente, a fim de verificar se a água fornecida à população é potável, de forma a assegurar a manutenção desta condição;

Com tudo que contém nos autos restou evidenciado que a Autuada realizava suas atividades em condições insatisfatórias de limpeza, manutenção e controle, colocando em risco a saúde dos trabalhadores e usuários dos seus serviços, contrariando o que dispõe a legislação sanitária vigente específica.

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.

A respeito do porte econômico, esta Coordenação encaminhou à empresa autuada o Ofício nº 038/2022/SEI/CAJIS/DIRE4/ANVISA solicitando comprovação de seu porte, datado de 18/04/2022 (fls. 55) e entregue pelos Correios em 27/04/2022 (fls. 56), 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.57), adoto a classificação como Grande Porte Grupo I para fins de dosimetria da pena.

Assim, a empresa classificada como Grande - Grupo I (fls. 58), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 50). A área autuante classificou o risco sanitário conforme a infração praticada nos termos do Despacho nº 22/2020/SEI/PVPAF-SÃO FRANCISCO DO SUL/CVPAF-SC/CRPAF-PR/GGPAF/DIRES/ANVISA, acima detalhado. (fls. 53-54).

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\$570.000,00 (quinhentos e setenta mil reais), conforme abaixo especificado:**

1. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "não ter apresentado quando solicitado pela autoridade sanitária competente o Manual de Boas Práticas de Manipulação e Produção de Alimentos, bem como, os POP's correspondentes a cada uma das etapas"; (risco baixo); e
2. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "presença de abertura (buracos) em várias partes do forro da cozinha" (risco baixo);
3. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "a iluminação da área da cozinha insuficiente" (risco baixo);

4. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "os procedimentos de higienização dos utensílios (pratos, copos, talheres entre outros) estavam incorretos, sendo utilizado inclusive Álcool de Uso Hospitalar na concentração de 92%" (risco baixo);
5. R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por "os equipamentos utilizados na preparação dos alimentos(descascador de batatas industrial) apresentam-se em péssimas condições de manutenção e limpeza" (risco alto);
6. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "panos utilizados nos processos de limpeza, armazenados em baldes(de molho) dentro da pia onde são lavados os alimentos e utensílios de cozinha" (risco baixo);
7. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "resíduos alimentares misturados a outros resíduos do Grupo "D" dentro da cozinha" (risco baixo);
8. R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por "Armazenagem temporária de resíduos sólidos está instalada próximo a área de manipulação e produção de alimentos inclusive do depósito de armazenamento de matérias-primas" (risco médio);
9. R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por "presença de materiais como: vassouras, rodos, mopes, baldes entre outros, utilizados nos processos de limpeza e desinfecção das instalações físicas da embarcação armazenados dentro da área de produção e manipulação de alimentos(cozinha), bem como, no sanitário dos funcionários" (risco médio);
10. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "funcionários(manipuladores de alimentos) lavando as mãos na pia exclusiva para lavagem de alimentos e utensílios da cozinha" (risco baixo);
11. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "recipientes acondicionadores de resíduos não identificados" (risco baixo);
12. R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por "a área de produção e manipulação de alimentos apresentava-se em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias (bastante suja), constatamos também que, o estoque de alimentos apresentava-se sujo(empoeirado)" (risco médio);
13. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "presença de baratas(da

espécie francesinha) no depósito de armazenagem de alimentos" (risco baixo);

14. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "não foi apresentado a autoridade sanitária, registros referentes ao controle de pragas da embarcação, nem tampouco, o certificado de controle de pragas emitido por empresa especializada e detentora de AFE" (risco baixo);
15. R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por "não foi apresentado registros e/ou evidências relativas aos processos de controle de temperatura dos alimentos, bem como, dos equipamentos(fornos, balcão térmico, freezers e câmara frigorífica entre outros" (risco médio);
16. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "os aparelhos de ar condicionados instalados na cozinha e refeitório apresentavam-se em condições higiênico-sanitária insatisfatórias (bastante sujos)" (risco baixo);
17. R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por não foi apresentado "registros relativos ao sistema de abastecimento e armazenagem de água potável" (risco alto);
18. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por "não foi apresentado PMOC do sistema de climatização" (risco baixo);
19. R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não foi apresentado "registros(evidências) relativas às 03 (três) últimas operações de limpeza e higienização dos reservatórios de água potável ofertada para o consumo humano a bordo" (risco baixo);

Publique-se no Diário Oficial da União e dê-se ciência à Autuada.

MARY LUCE BARBOSA DA SILVA

Autoridade Julgadora - Portaria nº 516, de 9 de julho de 2020
Coordenação de Atuação Administrativa e Julgamento das Infrações
Sanitárias
CAJIS/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Mary Luce Barbosa da Silva, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 19/05/2022, às 17:11, 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-



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **1849403** e o código CRC **4D2E5D20**.
