

DECISÃO Nº 1206822, DE 09 DE NOVEMBRO DE 2020

Processo nº 25752.344538/2016-82

AIS nº 180/2016 - PP-RIO DE JANEIRO/RJ

Autuada: CAMORIM SERVIÇOS MARÍTIMOS LTDA

A empresa CAMORIM SERVIÇOS MARÍTIMOS LTDA foi autuada em 11 de setembro de 2016, após inspeção no NAVIO SAGA RONCADOR, por "*Não cumprir a notificação nº 209/2016 de 15 de julho de 2016 emitida pela autoridade sanitária competente visando à aplicação da legislação pertinente. Os itens não cumpridos foram: 16,18,19,20,21,22,23 e 25.*" infringindo os artigos 31, 38, 39, 42, 44 e 79 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 72 de 2009. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, inciso XXXI, da Lei nº 6.437, de 1977.

Notificada da autuação em 19 de setembro de 2016 (fls. 03), a Autuada não apresentou sua defesa, deixando transcorrer *in albis* o prazo do artigo 22 da Lei nº 6437/77. Dessa forma o processo prossegue à sua revelia.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 30 de novembro de 2016 pela manutenção do AIS (fls. 05-06), argumentando que a infração cometida apresenta risco sanitário, os itens não cumpridos na notificação referem-se as boas práticas de fabricação, manipulação, controle e armazenagem de alimentos e classificou o risco sanitário da infração como médio tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 63).

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. 07, 09, 10-51, como Notificação nº 209/2190310/2016; Ofício - Pedido de Prorrogação de Prazo;

Plano de Ação da Empresa, que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s). Ao fazê-lo(s), a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

Cumpra salientar que se tratam de infrações objetivas de descumprimento de itens da Notificação nº 209/2190310/2016, imputação que não foi contestada pela Autuada. Para melhor clareza, cumpra transcrever a descrição desses itens, bem com a análise da área autuante, acerca dos motivos para considerar insuficientes as providências adotadas pela empresa Autuada:

ITEM	DESCRIÇÃO	ANÁLISE DA ÁREA AUTUANTE
16	Disponibilizar talheres individualizados para o consumo de alimentos no refeitório	foi solicitada a individualização dos talheres utilizados na refeição e no cumprimento foi apresentada foto de colheres de café descartáveis, portanto fora do que foi exigido na notificação;
18	Disponibilizar pia exclusiva para lavagem das mãos na cozinha, afixando cartaz de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos	foi apresentada foto em que foi destinada uma pia exclusiva para a lavagem das mãos, mas não foi afixado cartaz com o procedimento de lavagem das mãos;
19	Não utilizar adornos durante a manipulação de alimentos	a despeito de ter sido considerado item não cumprido no momento da análise da notificação, pode-se considerar o treinamento como um cumprimento parcial dos referidos item;
20	Definir planilha de controle e monitoramento da temperatura para o refrigerador da cozinha	foram apresentadas planilhas de freezer e refrigerador sem, no entanto, identificar a sua localização. Considerando que foi solicitada a inclusão de planilha para monitoramento do refrigerador da cozinha;
21	Garantir a segurança do alimento preparado durante todo o seu tempo de exposição. 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	a empresa afirma que instituiu procedimentos para que os alimentos quentes preparados se mantivessem dentro da temperatura preconizada pela legislação, no entanto, nenhum manual com o procedimento escrito foi enviado para verificarmos as novas normas operacionais;
22	Disponibilizar mapas de controle de temperatura dos alimentos por grupo e por refeição (Café da manhã, Almoço e Jantar) incluindo o buffet frio	foi solicitada planilha com o monitoramento de café da manhã, almoço e jantar. No entanto, só foi apresentada planilha para almoço e jantar;
23	Apresentar por escrito, fluxo na cozinha durante as refeições de forma que não haja entrada de pessoas estranhas a cozinha	o fluxo apresentado no cumprimento da notificação, não contempla a etapa crítica observada no momento da inspeção da entrada de pessoas não autorizadas na cozinha para devolver os pratos e talheres após as refeições;
25	Não disponibilizar e não consumir alimentos no interior das cabines e na casa de máquinas	a despeito de ter sido considerado item não cumprido no momento da análise da notificação, pode-se considerar o treinamento como um cumprimento parcial dos referidos item.

Pelo acima exposto e, ainda, pela análise da resposta à Notificação, conforme fls. 10 a 51 dos autos, a Autuada não cumpriu parte das determinações recebidas, restando descumpridos os itens 16, 18, 20, 21, 22 e 23 e, parcialmente descumpridos os itens 19 e 25. Dessa forma, o auto de infração deve ser parcialmente mantido apenas para os itens apontados como efetivamente descumpridos.

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 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. 67), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 57) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como médio pela área autuante (fls. 63).

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(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 parcialmente o Auto de Infração Sanitária em relação ao descumprimento dos itens 16, 18, 20, 21, 22 e 23 da Notificação nº 209/2190310/2016 e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor total de R\$ 240.000,00 (duzentos e quarenta mil reais) assim estabelecida:**

R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por não "Dispor de talheres individualizados para o consumo de alimentos no refeitório" (risco médio); e

R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por não "Dispor de pia exclusiva para lavagem das mãos na cozinha, afixando cartaz de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos" (risco médio);

R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por não "Definir planilha de controle e monitoramento da temperatura para o refrigerador da cozinha" (risco médio);

R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por não "Garantir a segurança do alimento preparado durante todo o seu tempo de exposição"(risco médio);

R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por não "Dispor de mapas de controle de temperatura dos alimentos por grupo e por refeição (Café da manhã, Almoço e Jantar) incluindo o buffet frio" (risco médio);

R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por não "Apresentar por escrito, fluxo na cozinha durante as refeições de forma que não haja entrada de pessoas estranhas a cozinha" (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 Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias
CAJIS/DIRE-4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Mary Luce Barbosa da Silva, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 09/11/2020, às 21:56, 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 **1206822** e o código CRC **BFA1A58C**.
