

DECISÃO Nº 1270740, DE 25 DE JANEIRO DE 2021

Processo nº 25752.187637/2016-64

AIS nº 74/2016 - PP-Rio de Janeiro/RJ

Autuada: BRAM OFFSHORE TRANSPORTES MARITIMOS LTDA

A empresa BRAM OFFSHORE TRANSPORTES MARITIMOS LTDA foi autuada em 01 de julho de 2016, após inspeção sanitária no NAVIO CAMPOS CONTENDER por "*Cumprir parcialmente a notificação nº 148/2190310 de 18 de maio de 2016, emitida pela autoridade sanitária competente visando aplicar a legislação específica vigente. Os itens não cumpridos foram os de números 2,3,4,9,16,20 e 21*", infringindo a Resolução da Diretoria Colegiada nº 72, de 2009 e Lei nº 6.437, de 1977. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no artigo 10, inciso XXIII, da Lei nº 6.437, de 1977.

Notificada da autuação em 14 de julho de 2016 (fls. 04), a Autuada não apresentou sua defesa, portanto 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 10 de março de 2017 (fls. 09-10) pela manutenção do AIS, argumentando que a Autuada não cumpriu as exigências sanitárias contidas na Notificação nº 148/2190310 de 18/05/2016, no prazo estipulado. Informa que em 18/05/2016 "*a embarcação CAMPOS CONTENDER, foi inspecionada para fins da emissão do seu Certificado Sanitário de Embarcação. Em decorrência da ação fiscalizadora, foram observadas 26 exigências sanitárias descritas na forma da notificação supracitada*". Afirma que os itens de números 2,3,4,9,16,20 e 21 não foram cumpridos. E, possibilitada a possibilidade de regularização, por meio da notificação, o descumprimento parcial das exigências deu ensejo à lavratura do AIS-Auto de Infração Sanitária. E classificou o risco sanitário das infrações como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 27).

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. 05-07; 08; , como Notificação nº 148/20190310; Ofício da empresa solicitando prorrogação de prazo; DUV - Documento Único Virtual; 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.

Conforme consta da Notificação nº 148/20190310, a Autuada incorreu nas seguintes irregularidades, deixando de:

a) item 02 - Apresentar análises e respectivos parâmetros microbiológicos e físico-químicos da água potável utilizada a bordo da embarcação, nos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação específica vigente. - artigo 50 da RDC 72/2009;

b) item 03 - Realizar o monitoramento e controle de cloro e pH da água potável utilizada pela embarcação. Justificar as medidas corretivas para adição de cloro na água potável nos meses de abril e maio, sem a realização das determinações para cloro - artigo 52 da RDC 72/2009;

c) item 04 - Justificar medidas corretivas para a ausência do Kit de Determinação de Cloro e pH - artigo 52 da RDC 72/2009;

d) item 09 - Realizar o procedimento atual de limpeza e desinfecção de hortifruti que está registrado nos documentos da empresa ou promover a revisão do POP - Higienização de Frutas, Legumes e Verduras, de acordo com o procedimento que está sendo realizado. Afixar as instruções do procedimento que será escolhido de forma visível no local destinado a esta atividade - parágrafo único do artigo 45 da RDC 72/2009;

e) item 16 - Apresentar fluxo de entrada e de saída de alimentos da cozinha para o restaurante, não permitindo o acesso a pessoas que não estão devidamente capacitadas e paramentadas para

manipulação e preparo de alimentos - artigo 31 da RDC 72/2009

f) item 20 - Capacitar funcionários em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos - artigo 43 e incisos da RDC 72/2009;

g) item 21 - Assegurar que não sejam armazenados alimentos juntamente com materiais do tipo cola, no refrigerador localizado na Casa de Máquinas - artigo 32 da RDC 72/2009.

Cumprido ressaltar que, na qualidade de órgão de regulação e fiscalização das atividades sob Vigilância Sanitária, esta Agência deve perquirir sobre o cometimento de irregularidades no seu âmbito de competência, a fim de que sejam implementadas as medidas cabíveis com vistas à proteção à saúde.

Portanto, quando solicitadas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, as empresas deverão prestar as informações ou entregar documentos, nos prazos fixados, para não obstarem a ação de vigilância e as medidas que se fizerem necessárias. Com sua conduta a autuada descumpriu o parágrafo único do art. 14 do Decreto nº 8077, de 2013.

Acerca dos temas abordados nos itens descumpridos, cabe ressaltar que 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. O adequado monitoramento, controle e tratamento prévio da água constitui medida de rotina crucial para se evitar a formação e proliferação de agentes infecciosos e nocivos à saúde, não restando dúvidas acerca da responsabilidade da autuada em garantir as condições de segurança e qualidade da água ofertada para consumo a bordo.

De outra parte, 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.

Faz-se cabível, por oportuno, realizar a complementação do enquadramento legal da conduta disposta no AIS como sendo infração aos artigos 31, 32, 43, 45 § único, 50 e 52, todos da RDC nº 72 de 2009 e artigo 14 do Decreto nº 8.077, de 2013, condutas tipificadas no art. 10, inciso XXIII da Lei nº 6437, de 1977 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).

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 Porte - Grupo I (fls. 27), é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 18) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 26).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 18 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação dos processos transcorridos (25752.261453/2011-51 e 25752.415664/2013-51) que deram ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreram o trânsito em julgado (13/11/2014 e 17/01/2017). Portanto, à época do cometimento da infração em tela 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 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 o Auto de Infração Sanitária em epígrafe, promovo o reenquadramento legal da(s) conduta(s) descrita(s) no AIS como sendo infração ao aos artigos 31, 32, 43, 45 § único, 50 e 52, todos da Resolução-RDC nº 72 de 2009 e o artigo 14 do Decreto nº 8.077, de 2013, tipificadas no artigo 10, inciso XXIII da Lei nº 6437, de 1977; e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 525 (quinhentos e vinte e cinco mil reais), estabelecida conforme descrito abaixo, todavia, dobrada para R\$ 1.050.000,00 (hum milhão e cinquenta mil reais) em face da reincidência:**

R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por não "Apresentar análises e respectivos parâmetros microbiológicos e físico-químicos da água potável utilizada a bordo da embarcação, nos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação específica vigente.";

R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por não "Realizar o monitoramento e controle de cloro e pH da água potável utilizada pela embarcação. Justificar as medidas corretivas para adição de cloro na água potável nos meses de abril e maio, sem a realização das determinações para cloro" ;

R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por não "Justificar medidas corretivas para a ausência do Kit de Determinação de Cloro e pH.";

R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por não "Realizar o procedimento atual de limpeza e desinfecção de hortifrutí que está registrado nos documentos da empresa ou promover a revisão do POP - Higienização de Frutas, Legumes e

Verduras, de acordo com o procedimento que está sendo realizado. Afixar as instruções do procedimento que será escolhido de forma visível no local destinado a esta atividade";

R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por não "Apresentar fluxo de entrada e de saída de alimentos da cozinha para o restaurante, não permitindo o acesso a pessoas que não estão devidamente capacitadas e paramentadas para manipulação e preparo de alimentos";

R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por não "Capacitar funcionários em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos";

R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais)) por não "Assegurar que não sejam armazenados alimentos juntamente com materiais do tipo cola, no refrigerador localizado na Casa de Máquinas";

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 25/01/2021, às 16:37, 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 **1270740** e o código CRC **0E3CE4D3**.