



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL

SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO
4ª Vara Federal - 19ª Subseção Judiciária - Guarulhos/SP

Sentença tipo "A"
Provimento COGE nº 73/07

MANDADO DE SEGURANÇA nº 2007.61.19.000033-4
IMPETRANTE: DANIEL SANTINELLI MIGLORÂNCIA - EPP
IMPETRADO: CHEFE DE SERVIÇOS DA ANVISA DO AEROPORTO
INTERNACIONAL DE GUARULHOS-SP

S E N T E N Ç A

Trata-se de mandado de segurança impetrado por **DANIEL SANTINELLI MIGLORÂNCIA - EPP** em face do **CHEFE DE SERVIÇOS DA ANVISA DO AEROPORTO INTERNACIONAL DE GUARULHOS-SP** objetivando provimento judicial para que a autoridade coatora "suspenda os efeitos da notificação da ANVISA, determinando à autoridade coatora que se abstenha de exigir quaisquer providências com base na Resolução RDC nº 216/2004, por não ser aplicável a estabelecimentos de natureza ambulante, conforme confissão do próprio impetrado, dada a ausência de disposição legal que determine tal providência, reconhecendo e declarando a violação aos princípios da legalidade, da motivação dos atos administrativos, da moralidade, da tripartição dos poderes e da livre iniciativa." (*sic*)

A petição inicial de fls. 02/22, veio acompanhada dos documentos de fls. 23/52.

O pedido de liminar foi deferido às fls. 53/54.

Notificada, a autoridade impetrada apresentou informações, requerendo, preliminarmente, a extinção do processo, sem a resolução do mérito, nos termos do art. 267, inciso VI, do CPC, por inadequação da via eleita, e, no mérito, a denegação da segurança, por não se tratar de estabelecimento de natureza ambulante (fls. 64/90).

Parecer do MPF às fls. 94/96, opinando pela ausência de interesse público apto a justificar sua manifestação no feito.

Os autos vieram conclusos para sentença.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL

SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO
4ª Vara Federal - 19ª Subseção Judiciária - Guarulhos/SP

É o relatório. DECIDO.

Afasto a preliminar de carência de ação por inadequação da via eleita, porquanto o pedido do impetrante é possível pela via mandamental, o que não se confunde com a plausibilidade das alegações da parte impetrante.

No mérito, o caso é de procedência.

Com efeito, assim dispõe o item 1.2 da Resolução 216/04 da ANVISA:

"Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres."

Com efeito, a aplicabilidade da RDC nº 216/04 tem alcance apenas aos estabelecimentos imóveis.

Por outro lado, a RDC nº 218/05, invocada pela impetrada, tem alcance definido pelo 1.2:

"Aplica-se às unidades de comercialização de alimentos e aos serviços de alimentação que realizam alguma das seguintes atividades: preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de alimentos e bebidas preparados com vegetais, tais como lanchonetes, quiosques, barracas, ambulantes e similares." (sem destaque no original)



103
01

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL

SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO
4ª Vara Federal - 19ª Subseção Judiciária - Guarulhos/SP

Segundo é possível depreender dos autos, a Impetrante realiza atividades de preparação de produtos alimentícios pertencentes aos vegetais, como amendoim, castanha de caju, macadâmia, amêndoas e nozes, os quais certamente se enquadram nos termos da RDC nº 218/05 da ANVISA, a qual, inclusive, menciona estabelecimentos ambulantes e quiosques.

Todavia, tal resolução não prevê o abastecimento do estabelecimento com água corrente e conexões de rede de esgoto ou fossa séptica. Nem teria como exigir algo de tal natureza de um estabelecimento que se restringe a um simples "carrinho".

Ao revés, a RDC nº 218/05 prevê a assepsia dos manipuladores de alimentos e cuidados quanto ao preparo e à exposição dos alimentos preparados com vegetais, *in verbis*:

"4.2 MANIPULADORES DE ALIMENTOS

4.2.1 Os manipuladores devem:

- a) ter *asseio pessoal*, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.
- b) usar cabelos presos e protegidos por touca, boné, rede ou outro acessório apropriado para esse fim.
- c) utilizar vestimenta apropriada, conservada e limpa.
- d) lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário.
- e) não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento e ou a bebida durante o preparo.
- f) utilizar instrumentos e ou utensílios limpos ao realizar as operações de corte, fatiamento, dentre outras.
- g) adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados, por meio da lavagem das mãos e pelo uso de luvas descartáveis ou utensílios.



109
[assinatura]

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL

SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO
4ª Vara Federal - 19ª Subseção Judiciária - Guarulhos/SP

4.2.2 Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

4.3 PREPARO E EXPOSIÇÃO À VENDA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

4.3.1 O local de preparo de alimentos e bebidas deve ser protegido, para evitar o acesso de vetores e pragas.

4.3.2 O local de preparo deve ser limpo quantas vezes forem necessárias, durante a realização das atividades. Deve ser realizada a limpeza do local após o término das atividades.

4.3.3 A fonte de iluminação deve estar instalada distante dos equipamentos de moagem e de extração, de forma a evitar a contaminação acidental dos alimentos e bebidas por vetores.

4.3.4 Os utensílios e as superfícies dos equipamentos e dos móveis que entram em contato com alimentos e bebidas devem ser de material liso, impermeável, lavável que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores indesejáveis, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser de fácil limpeza e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza.

4.3.5 Os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar limpos, em adequado estado de funcionamento, conservados, sem ranhuras, rachaduras, ferrugem e outras alterações. Devem ser limpos e protegidos após o uso, a fim de minimizar a contaminação dos alimentos e bebidas.

4.3.6 Os equipamentos de moagem e de extração utilizados para o preparo de alimentos e bebidas com vegetais devem dispor de meios de proteção que evitem o acesso de vetores e pragas, quando aplicável. Quando do desuso, os equipamentos devem estar protegidos.

4.3.7 Os lubrificantes e as graxas utilizados nos equipamentos de moagem e de extração devem ser atóxicos e atender às legislações específicas, em caso de haver risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados com vegetais.



105
B

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL

SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO
4ª Vara Federal - 19ª Subseção Judiciária - Guarulhos/SP

4.3.8 O prazo de validade dos ingredientes e o estágio de maturação dos vegetais devem ser observados para o preparo dos alimentos e bebidas com vegetais.

4.3.9 Os vegetais utilizados no preparo devem ser submetidos à seleção para retirar partes e ou unidades deterioradas, vetores, pragas, sujidades e outras matérias estranhas. Quando a cana-de-açúcar for submetida ao descascamento, a operação deve ser realizada em área separada e isolada dos locais de armazenamento e de preparo.

4.3.10 Os vegetais utilizados no preparo devem ser lavados e, quando aplicável, desinfetados antes do preparo. Antes da utilização das polpas industrializadas, deve-se efetuar a limpeza das embalagens.

4.3.11 Os alimentos e as bebidas com vegetais devem ser preparados imediatamente antes do consumo ou mantidos sob temperatura inferior a 5°C. As bebidas preparadas com vegetais devem ser consumidas no mesmo dia do preparo.

4.3.12 Os alimentos e as bebidas prontos para o consumo devem ser protegidos de contaminações, inclusive por vetores, pragas e animais domésticos.

4.3.13 A água utilizada na manipulação dos alimentos e bebidas com vegetais deve ser potável. Onde não há acesso à água corrente, esta deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado. O suprimento de água deve ser suficiente para atender às necessidades da manipulação. A água não deve ser reutilizada.

4.3.14 O gelo utilizado no preparo dos alimentos e bebidas deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Deve ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação.

4.3.15 Os equipamentos e os utensílios de exposição de alimentos e bebidas preparados com vegetais devem dispor de coberturas ou outras barreiras de proteção contra vetores e pragas e que previnam a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL

SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO
4ª Vara Federal – 19ª Subseção Judiciária – Guarulhos/SP

4.3.16 Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas com vegetais, tais como pratos, copos e talheres, descartáveis ou não, devem estar limpos e armazenados em local protegido. Nas unidades de comercialização de alimentos que não dispõem de água corrente, os utensílios devem ser descartáveis.

4.3.17 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas, e quando aplicável em área específica para esse fim, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

4.3.18 Os ornamentos e as plantas localizados na área de consumo não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos e bebidas prontos para consumo."

Dessa forma, padece de legalidade o ato praticado pela autoridade coatora, posto que não encontra respaldo na legislação em vigilância sanitária.

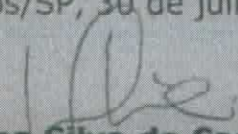
Diante do exposto, nos termos do artigo 269, inciso I, do Código de Processo Civil, **CONCEDO A SEGURANÇA** para o fim de que a ANVISA cancele a notificação nº 3414/2006, sendo permitida, dessa forma, a instalação do estabelecimento empresarial da impetrante nas dependências do Aeroporto Internacional de Guarulhos/SP, se este for o único impedimento para tanto.

Sem condenação em honorários advocatícios (Súmulas 512 do STF e 105 do STJ).

Custas na forma da lei.

Publique-se. Registre-se. Intimem-se.

Guarulhos/SP, 30 de julho de 2008.


Mara Lina Silva do Carmo
Juíza Federal Substituta