

DECISÃO N° 1133254, DE 21 DE AGOSTO DE 2020

Processo nº 25761.078608/2017-13

AIS nº 02/2017 - PA Confins/MG

Autuada: AÇAI PAÇAI CONFINS LTDA - ME

A empresa **AÇAI PAÇAI CONFINS LTDA - ME** foi autuada em 06 de fevereiro de 2017 por não ter cumprido integralmente as determinações das Notificações 73/16 e 125/16, conforme relatado no Auto de Infração Sanitária - AIS, infringindo a Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 02, de 2003, Anexo, artigos 58, 60, incisos II, IX e XI do artigo 64, inciso VIII do artigo 65; incisos II, III, V e VII do artigo 66, artigos 67 e 69; Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 216, de 2004, artigos 4.1.14, 4.1.15, 4.1.16, 4.1.17, 4.2.1, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.7, 4.3.1, 4.3.2, 4.4.2, 4.5.2, 4.6.4, 4.6.5, 4.6.7, 4.6.8, 4.7.2, 4.7.3, 4.7.5, 4.8.1, 4.8.4, 4.8.6, 4.8.16, 4.8.18, 4.8.19, 4.8.20, 4.10.5; Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 274, de 2005, item 6.3; Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 275, de 2002, item 4.2.6; Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 56, de 2008, Capítulo IV, Seção V, artigo 53 e Capítulo VI, Seção II, artigo 81. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, inciso(s) XLI, XXIX, XXXI, XXXII, XXXV, da Lei nº 6.437, de 1977.

Notificada da autuação em 10 de fevereiro de 2017 (fls. 02v), a Autuada protocolou sua defesa em 24 de fevereiro de 2017 (fls. 14 a 26), apresentando plano de ações corretivas e solicitando prazo para execução das ações que demandam tempo de solução. Informa também, nos documentos anexados, as ações já implementadas. Requer deferimento.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 02 de março de 2017 (fls. 27-28) pela manutenção do AIS, argumentando que a Autuada não se defende das infrações que lhe foram imputadas, e apresenta plano de ações corretivas, tendo como base a Notificação nº 19/2017 (fls. 09-11).

Assevera que a empresa foi inspecionada em maio e setembro/2016, ocasiões em que foram observadas não conformidades e expedidas as Notificações nº 73/2016 e 125/2016 (fls. 03 a 08). Em fevereiro/2017 a Autuada foi inspecionada e novamente foram verificadas as não conformidades, por isso lavrou o AIS em apreço e expediu a

Notificação nº 19/2017 para que fossem cessadas as situações que comprometiam as condições higiênico-sanitárias do local.

Informa que desde o início das atividades da empresa em abril/2016, a mesma não cumpre integralmente a legislação sanitária, com não conformidades recorrentes conforme constam das notificações acima citadas. Ressalta que as práticas adotadas pela empresa até o momento podem colocar em risco a saúde do consumidor, visto que o alimento contaminado pode conter agentes patogênicos. Esses patógenos a depender da condição prévia de saúde das pessoas que ingeriram o alimento, podem levar até a morte. E classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 40).

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. 03 a 13, como sendo as Notificações nº 73/2016 e 125/2016 (fls. 03 a 08); a Notificação nº 19/2017 (fls. 09-11); e as fotografias de fls. 12-13, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

A empresa não impugna as imputações da autuação, restringindo-se a apresentar proposta de correções, as quais já deveria ter realizado desde o recebimento das notificações, que demonstram a ação fiscalizadora e também orientadora da Anvisa. As medidas corretivas após a ação da fiscalização se tratam de dever da Autuada, as quais se não realizadas podem levar a penalidade mais gravosa.

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 Microempresa (fls. 34), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 37) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 40).

Diante de tais constatações, é de se observar o disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, e na manifestação da Procuradoria junto à Anvisa no Parecer nº 0119/2019/CCONS/PFANVISA/PGF/AGU, que conclui que na atividade fiscalizatória por parte da ANVISA em microempresas e empresas de pequeno porte, que sejam primárias no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias e onde as condutas sejam classificadas com grau de risco sanitário alto, a “dupla visita” não é exigível antes da lavratura do auto de infração. Portanto, considerando que é a situação observada nos autos deste processo, o Auto de Infração em questão deve ser mantido.

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\$ 38.000,00 (trinta e oito mil reais), conforme abaixo individualizado:**

1. As manipuladoras não procedem à higienização das mãos com a frequência necessária - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
2. Não foi instalado dispenser de sabonete próximo à pia de higienização de mãos da cozinha e, aquele existente na área de atendimento, não estava em funcionamento no momento da inspeção penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
3. Não foi apresentado qualquer comprovante de treinamento para a funcionária Carla Inácio; para a funcionária Isabela dos Santos não foi apresentada comprovação de treinamento em Boas Práticas - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
4. Os registros de temperatura dos freezers, referentes aos meses de novembro 2016 até fevereiro 2017, indicaram que estes equipamentos não atingiram a temperatura mínima determinada em legislação, que é -18°C (dezoito graus negativos). Os registros indicaram que a temperatura se mantinha em torno de -17,5°C, sendo que não há descrição, nos registros, de qualquer ação corretiva adotada pela empresa para adequação da temperatura. Durante a inspeção, não foi possível medir a temperatura dos equipamentos, visto que a empresa enviou o termômetro para calibração sem deixar outro para monitoramento da temperatura. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
5. A temperatura dos insumos que necessitam de condições especiais de temperatura continua não sendo verificada durante a etapa de recebimento. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
6. Mais uma vez, foram encontradas matérias primas armazenadas sem proteção contra contaminação. Desta vez, havia dentro do freezer, uma embalagem de pão de queijo e uma de hambúrguer, aberta e rasgada, respectivamente. Na prateleira, para as vasilhas contendo aveia e açúcar, havia uma única tampa. Assim sendo, ora uma ora outra estava destampada, expondo os insumos à contaminação. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
7. Havia salgados, fora da embalagem original, e sem qualquer identificação. Eram um saco de hambúrguer e um de hot dog. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;

8. Não foi providenciado, para a sala de preparo, dispositivo para medir o tempo em que os alimentos precisam ficar na solução sanitizante. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
9. Não foi apresentada comprovação de controle de qualidade dos alimentos produzidos na empresa. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
10. Apesar de a empresa relatar que utiliza álcool 70º INPM após a lavagem dos utensílios, esta prática, mais uma vez, não foi observada. O álcool 70º INPM, inclusive, estava guardado em local pouco acessível. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
11. Os coletores de resíduos da cozinha e da área de atendimento estavam com o acionamento por pedal comprometido, não permitindo a abertura completa das tampas. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
12. A funcionária que executava a limpeza e a retirada dos resíduos sólidos do local não usava luva nitrílica. Além disso, a mesma realizou também atividade de manipulação de alimentos. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
13. Não havia registro dos procedimentos de limpeza para alguns equipamentos na periodicidade semanal ou mensal, como definido no MBPF. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
14. Foi encontrado frasco contendo álcool líquido 70% INMP sem qualquer identificação e fora do local específico de guarda. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
15. O gelo estava armazenado em embalagem sem qualquer identificação quanto sua origem, lote e data de validade. Além disso, a embalagem estava completamente destampada e havia sujidades no gelo (pontos pretos). - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
16. Foi constatado acúmulo de utensílios sujos na pia e restos de alimentos sobre os equipamentos e as bancadas. - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
17. Não foi apresentado registro para o controle químico de vetores e pragas do depósito - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00;
18. Os dois freezers da área de manipulação estavam com muitas sujidades - penalidade de multa no valor de

R\$2.000,00;

19. O entregador das matérias primas entrou na cozinha com barba e boné e colocou as caixas com alimentos diretamente sobre o piso - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00.

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/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Mary Luce Barbosa da Silva, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 21/08/2020, às 22:59, 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 **1133254** e o código CRC **EC37364F**.
