

# DECISÃO N° 1135405, DE 24 DE AGOSTO DE 2020

**Processo nº 25752.397003/2017-69**

**AIS nº 66/2017 - PP-Rio de Janeiro**

**Autuada: WILSON, SONS OFFSHORE S/A**

A empresa **WILSON, SONS OFFSHORE S/A** foi autuada em 14 de julho de 2017 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo o artigo 44 Seção I Capítulo IV da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 72 de 2009; Item 4.8.15 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216 de 2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXIII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Durante a inspeção sanitária foi realizada medição da temperatura dos alimentos que seriam servidos no almoço, e foram descartados: arroz branco e purê de batata que estão sobre o fogão a temperatura de 48º e 40ºC, respectivamente. Portanto, a infração constitui a não conservação dos alimentos preparados, após serem submetidos à cocção, a temperatura superior a 60ºC conforme preconizado pela legislação vigente.

[...]

Notificada da autuação em 18 de setembro de 2017 (fls. 07), a Autuada apresentou sua defesa em 05 de outubro de 2017 (fls. 04 a 06), alegando, em suma, nulidade do auto de infração por ausência de gradação da penalidade, contrariando a Lei 9.784/1999. Afirma que, conforme Portaria CVS-06/1999, os alimentos poderiam ficar por até 03 horas na temperatura abaixo de 60ºC e que não havia indícios de que seriam utilizados após o tempo estipulado para consumo, além que a embarcação se encontrava no porto, local onde não poderia realizar o descarte. Assevera que a autuação viola os princípios da Razoabilidade e da Proporcionalidade. Requer o encerramento da autuação sem aplicação de penalidade.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 22 de outubro de 2017 (fls. 08-09) pela manutenção do AIS, argumentando que a legislação que disciplina os critérios para a conservação dos alimentos quentes é a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216 de 2004, que dispõe em seu item 4.8.15, que para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à

temperatura superior a 60º C, por no máximo seis horas. Assevera que a conservação dos alimentos quentes fora do preconizado, comprometem a qualidade higiênico-sanitária do alimento utilizado. E classificou o risco sanitário das infrações como alto, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 26).

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 o auto de infração que relata a situação verificada no momento da inspeção no local, bem como a própria petição de defesa da Autuada, a qual busca tão somente justificar os fatos relatados pela equipe fiscal, o que comprova a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi lavrado o auto de infração.

No que se refere a alegação de nulidade, não lhe assiste razão. Pois, a definição da penalidade adequada não cabe ao fiscal autuante, mas a esta autoridade julgadora que, analisando os argumentos da defesa e os demais elementos constantes dos autos, decidirá pela eventual procedência do AIS e a penalidade adequada ao caso concreto. O art. 12 da Lei nº. 6.437/77 é expresso ao estabelecer que as infrações sanitárias são apuradas em Processo Administrativo-Sanitário (PAS) próprio, iniciado com a lavratura do AIS. O Auto de Infração, portanto, apenas instaura o PAS. Nele o autuado ainda vai defender-se. Logo, a definição *ex ante* da penalidade é vedada pela legislação, em benefício do próprio autuado, a quem será permitido exercer o contraditório e a ampla defesa.

A ausência de Boas Práticas de Fabricação e a manipulação inadequada dos 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, sendo consumido sem a percepção de qualquer problema, e, por isso, pode causar surtos de DTA. Por isso, o consumo de alimentos armazenados e/ou transportados em condições inadequadas de temperatura representa um risco à saúde do consumidor.

Cabe salientar que a Portaria CVS 06 de 10/03/1999, se trata de um Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos e foi revogada pela Portaria CVS 05 de 19/04/2013 e ambas foram expedidas pelo Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo. De outra parte, a Resolução RDC nº 216, de 2004, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, e é a legislação federal de cumprimento obrigatório, que deve ser observada a partir do momento que um estabelecimento começa a funcionar.

Pelo que se vê, diferentemente do discurso da Autuada quanto a uma atuação diversa do que preconizam os princípios da Razoabilidade e da Proporcionalidade, as ações da vigilância sanitária se pautaram em fatos inequívocos de flagrante descumprimento das normas sanitárias, colocando em risco a saúde da população atingida. Não se trata de formalismo exacerbado, mas, da ação objetiva e preventiva, mostrando-se devidamente motivada, além do trâmite do presente processo dentro dos parâmetros legais, não se vislumbrando ofensa aos Princípios reclamados pela Autuada.

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 I (fls. 31-32), é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 10) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto para a primeira imputação e médio para a segunda imputação pela área autuante (fls. 26).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 10 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25752.069297/2012-16) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (07/03/2017). 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 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 de R\$75.000,00 (setenta e cinco mil reais), todavia, dobrada para R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais) em face da reincidência.**

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 24/08/2020, às 21:41, 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](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 **1135405** e o código CRC **BAB2269B**.

---