

DECISÃO Nº 1291978, DE 08 DE JANEIRO DE 2021

Processo nº 25743.612250/2017-81

AIS nº 2154187176 - PAF - Foz do Iguaçu - PR

Autuada: AJA EMPREENDIMENTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

A empresa **AJA EMPREENDIMENTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.** foi autuada em 27/10/2017 pela descumprimento de Boas Práticas, conduta que infringe a legislação sanitária, estando tipificada na Lei nº 6.437, de 1977, conforme descrito no Auto de Infração Sanitária em epígrafe.

Notificada da autuação em 01/11/2017 (fls. 02-v), a Autuada apresentou sua defesa e documentos tempestivamente (fls. 05/117), alegando, em suma que o AIS deve ser anulado por haver confusão entre os estabelecimentos comerciais infratores (Restaurante Akiperto, Restaurante Panela Brasil e Lanchonete American Bar), havendo a impossibilidade da verificação dos dispositivos regulamentadores ofendidos, tendo havido ofensa ao inciso III do art. 13 da Lei nº 6.437/77. Aponta que a Autuada buscou a regularização das falhas desde sua ciência. Requer a aplicação da penalidade de advertência, considerando as atenuantes diante de sua situação de primariedade, ou caso seus argumentos não sejam acatados, que seja aplicada a multa no seu menor patamar.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 30/11/2017 pela manutenção do Auto de Infração Sanitária, argumentando não haver confusão entre os estabelecimentos e suas infrações, estando de forma clara no AIS. Efetua o reenquadramento das condutas, esclarecendo ter se equivocado ao não citar que os itens constantes do AIS se referem à RDC nº 216/2004. (fls. 145/147). Ressalta que diversas infrações que constam no AIS já foram motivo de notificações anteriores, o que demonstra tratar-se de um problema recorrente. O risco sanitário das infrações foi classificado como alto, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 158).

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. 02/04, 117/142, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS.

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.

Com relação ao AIS ter tratado de restaurantes distintos, entendo não ter havido confusão, uma vez que foi endereçada à AJA Empreendimentos Alimentícios Ltda., estando as infrações bem descritas no AIS, apontando a qual dos estabelecimentos se refere.

Quanto à alegação da Autuada de que tomou providências imediatas à regularização da situação irregular, o que poderia garantir-lhe a aplicação da atenuante prevista no inciso III do art. 7º da Lei n. 6.437/77, tal argumento não merece prosperar. A referida atenuante somente se aplica nos casos em que a empresa toma, **por espontânea vontade**, imediatamente, após a ocorrência do ato lesivo, atitude que procurasse reparar ou minorar as consequências, e não logo após a ação fiscalizatória da ANVISA. Assim, há que se configurarem os dois elementos da atenuante: ação imediata e a espontaneidade da ação.

Com relação ao enquadramento legal da conduta disposta no AIS, faz-se cabível, por oportuno, realizar o detalhamento dos dispositivos infringidos: itens 4.1.11, 4.1.14,

4.1.7, 4.1.16, 4.2.1, 4.2.6, 4.5.3, 4.7.3, 4.8.3, 4.8.10, 4.10.3, 4.11.1 e 4.11.2 da RDC nº 216/2004, art. 67 da RDC nº 02/2003 e art. 6º da Portaria 3.523/98. Destaco 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 Empresa de Pequeno Porte - EPP (fls. 154), é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 159) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 158).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 159 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25743.168513/2010-55) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (29/03/2016). Portanto, à época do cometimento das infrações 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, promovo o reenquadramento legal da conduta descrita no AIS como sendo infração aos itens 4.1.11, 4.1.14, 4.1.7, 4.1.16, 4.2.1, 4.2.6, 4.5.3, 4.7.3, 4.8.3, 4.8.10, 4.10.3, 4.11.1 e 4.11.2 da RDC nº 216/2004, art. 67 da RDC nº 02/2003 e art. 6º da Portaria 3.523/98, e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 104.000,00 (cento e quatro mil reais), todavia, dobrada para R\$ 208.000,00 (duzentos e oito mil reais) em face da reincidência, assim estabelecida:**

1) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pela ausência de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os restaurantes Akiperto e Panela Brasil;

2) R\$ 16.000,00 (dezesseis mil reais) pelo não funcionamento dos equipamentos de exposição do alimento ao consumidor (buffet) de forma adequada - os alimentos não estavam em temperatura superior a 60°C;

3) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pela falta de manutenção programada e periódica dos equipamentos de refrigeração;

4) R\$ 16.000,00 (dezesseis mil reais) pela má conservação de alimentos que necessitam de refrigeração - queijos armazenados a 13,7°C;

5) R\$ 16.000,00 (dezesseis mil reais) pelo armazenamento de alimentos prontos para servir com hortaliças sem higienização/desinfecção no restaurante Panela Brasil;

6) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pelas telas de proteção de janelas com higienização precária no restaurante Panela Brasil;

7) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pela área de recepção de matérias- prima desorganizada e com acúmulo de objetos em desuso;

8) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pelo armazenamento de resíduos sólidos em local inadequado a céu aberto e sem proteção;

9) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) pela utilização de óleo visivelmente alterado na fritadeira do restaurante Akiperto;

10) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pela falta de toalha de papel para secagem das mãos no restaurante Akiperto;

11) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pela falta de iluminação adequada na área de lavagem de louças do restaurante Akiperto;

12) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pelas luminárias sem proteção nos restaurantes Panela Brasil e Akiperto;

13) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pelo armazenamento de utensílios de limpeza em local inadequado no restaurante Akiperto; e

14) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pela ausência de um Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) para o sistema de ar-condicionado do restaurante Panela Brasil e Lanchonete American Bar.

Publique-se no Diário Oficial da União e dê-se ciência à Autuada.

Yuriê Lopes Ponte de Oliveira

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 **Yurie Lopes Ponte, Especialista em Regulação e Vigilância**

Sanitária, em 23/01/2021, às 11:57, 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 **1291978** e o código CRC **9EA7477D**.