

DECISÃO N° 1297940, DE 14 DE JANEIRO DE 2021

Processo nº 25752.205926/2016-01

AI5 nº 2069781163 - CVPAF-RJ

Autuada: ARDUINI E ROUSSO DE ALIMENTOS LTDA.

A empresa **ARDUINI E ROUSSO DE ALIMENTOS LTDA.** foi autuada em 13/07/2016 por descumprir as boas práticas de manipulação de alimentos, conduta que infringe a legislação sanitária, estando tipificada na Lei nº 6.437/77, conforme descrito no Auto de Infração Sanitária em epígrafe.

Notificada da autuação em 19/07/2016 (fls. 01), a Autuada não apresentou defesa, deixando transcorrer seu prazo *in albis*.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 04/11/2016 pela manutenção do AIS, argumentando que a autuada não adotou práticas adequadas ao preparo e oferta de alimentos previstas em legislação sanitária, expondo os consumidores a potenciais fatores de risco (fls. 07). O risco sanitário da infração foi classificado como alto, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 13).

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. 03/06, 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 enquadramento legal da conduta disposta no AIS, faz-se cabível, por oportuno, realizar o detalhamento dos dispositivos infringidos: arts. 58, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 67, 68 e 69 da RDC nº 02/2003; e itens 4.1.1, 4.1.8, 4.1.12, 4.1.13, 4.1.15, 4.2.1, 4.2.5, 4.2.6, 4.5.1, 4.6.1, 4.6.3, 4.6.5, 4.6.7, 4.7.3, 4.7.5, 4.7.6, 4.8.6, 4.8.13, 4.8.15, 4.8.18, 4.8.19 e 4.1.11 da RDC nº 216/2004. 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 microempresa - ME (fls. 11), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 10) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls.13).

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 arts. 58, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 67, 68 e 69 da RDC nº 02/2003; e aos itens 4.1.1, 4.1.8, 4.1.12, 4.1.13, 4.1.15, 4.2.1, 4.2.5, 4.2.6, 4.5.1, 4.6.1, 4.6.3, 4.6.5, 4.6.7, 4.7.3, 4.7.5, 4.7.6, 4.8.6, 4.8.13, 4.8.15, 4.8.18, 4.8.19 e 4.1.11 da RDC nº 216/2004, tipificada nos incisos XXXI e XXXII do art. 10 da Lei nº 6.437/77, e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 132.000,00 (cento e trinta e dois mil reais), assim estabelecida:**

1. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não providenciar a limpeza, organização e a retirada de materiais e objetos em desuso do depósito localizado próximo da área de estoque;
2. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não providenciar que as luminárias da área de manipulação de alimentos possuam proteção contra quebras e explosões;
3. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pela ausência de lavatório exclusivo para a higienização das mãos;
4. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pela ausência de vestiário exclusivo para uso dos manipuladores de alimentos;
5. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não providenciar o conserto do ralo na área de preparo de alimentos, com dispositivo de fechamento;
6. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não providenciar a manutenção das condições higiênico-sanitárias satisfatórias das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, realizando a limpeza frequente;

7. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não providenciar para que a área que dispõe o tanque de lavagem dos equipamentos e materiais de limpeza seja exclusiva para esse fim, com a guarda dos utensílios de higienização das instalações, bem como os produtos saneantes no local;
8. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não providenciar o uso de coletores específicos que possibilitem a segregação e identificação por tipo de resíduos sólidos gerados no estabelecimento;
9. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não apresentar registros de participação dos manipuladores em cursos de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
10. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não apresentar registros dos exames periódicos dos manipuladores;
11. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não providenciar uniformes compatíveis com as atividades dos manipuladores de alimentos;
12. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não apresentar planilhas de controle de recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens, incluindo informações referentes ao registro de temperatura de matérias primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação;
13. R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não providenciar o armazenamento de matérias-primas, ingredientes e embalagens sobre patetes, estrados e/ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável;
14. R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não providenciar identificação, segregação e destinação adequada das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados ou com prazo de validade vencidos, com armazenamento distante dos produtos que serão utilizados no preparo de alimentos;
15. R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não acondicionar e identificar adequadamente todas as matérias-primas e ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade, com informações sobre a designação do produto, data de fracionamento e validade;

16. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não apresentar planilhas de registro de controle de temperatura das matérias-primas e ingredientes mantidos sob refrigeração e congelamento;
17. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não providenciar termômetro em perfeitas condições de uso;
18. R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não adotar medidas para que o descongelamento de alimentos seja efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas;
19. R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não apresentar os procedimentos e produtos adotados para a higienização de alimentos consumidos crus;
20. R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não monitorar a temperatura dos ingredientes e alimentos dispostos no balcão de preparação (linha de frente), registrando os valores em planilhas específicas de controle;
21. R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não designar um funcionário específico para o recebimento de dinheiro, cartões e outros meios de pagamento, não podendo este funcionário manipular alimentos;
22. R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por não apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's);
23. R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não apresentar Licenciamento Sanitário expedido pelo órgão sanitário competente; e
24. R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não apresentar comprovação de responsabilidade técnica emitida pela Entidade Reguladora do exercício profissional.

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 12:02, 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 **1297940** e o código CRC **B3E0B5C1**.
