

DECISÃO N° 1336135, DE 17 DE FEVEREIRO DE 2021

Processo nº 25751.507632/2017-94
AIS nº 1889171173 - PA-PORTO ALEGRE-RS
Autuada: APRZ RESTAURANTE

A empresa **APRZ RESTAURANTE** foi autuada em 23/08/2017 pela irregularidade transcrita abaixo, infringindo os arts. 58, 59 e 60 da RDC nº 02/2003, o art. 6º e itens 4.8.1, 4.8.5, 4.8.15 e 4.10.5 da RDC nº 216/2004. As condutas foram tipificadas no art. 10, IV, XXIX e XXXII, da Lei nº 6.437/77.

[...]

- 1) Ter fabricado sanduíches em temperatura de 18º C e expostos em cima de bancada da pia de lavagem de utensílios, sem controle tempo/ temperatura de exposição, bem como os ingredientes (presunto e queijo) dispostos no interior da cuba, fora da temperatura e também sem o controle tempo/temperatura;
- 2) Utensílios provenientes da praça de alimentação, de uso dos consumidores (xícaras, talheres, entre outros) com ausência do processo de higienização correto (lavados em cuba inadequada, obstruída pelo excesso de resíduos alimentares). Máquina de lavar louças em desuso devido à falta de manutenção;
- 3) Presença de pano (tipo pano de chão) utilizado para “passar” nas bandejas;
- 4) Oferta de alimentos térmicos, aos consumidores, em temperatura suscetível a proliferação de microrganismos patogênicos (47º C), sem o controle adequado tempo/ temperatura. Estufa com alimentos em 47º C;
- 5) Produto com sinais de deterioração, em uso (manteiga ou margarina), com rotulagem dentro do prazo de validade, exposta a temperatura ambiente, sem controle tempo/ temperatura;
- 6) Não possuía termômetro para uso dos trabalhadores, no local, sendo necessário recorrer a outro estabelecimento;
- 7) Ausência de controles completos para o registro de data/ hora/ validade e tempo de exposição dos produtos manipulados e expostos no balcão de montagem dos alimentos destinados aos consumidores;

8) Ausência do representante legal e ou documentação relativa à procuração de apresentação de responsável pelo estabelecimento, a fim do recebimento de termos legais emitidos pela Anvisa;

9) Não apresentou Responsável Técnico Nutricionista;

10) Descumprimento da Notificação nº 75 de 29 de julho de 2016 - necessidade de atualização da pasta documental.

[...]

Notificada da autuação em 11/09/2017 (fls. 03), a Autuada apresentou sua defesa tempestivamente (fls. 04/09), informando, em suma, sobre as providências adotadas para cada uma das irregularidades, sanando as incorreções e aperfeiçoando o modo de operação do estabelecimento. Ressalta que não ocorreram danos à saúde pública. Requer, por fim, a aplicação da penalidade de advertência, ou que a pena de multa seja aplicada em observância ao princípio da proporcionalidade e razoabilidade.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 05/10/2017 pela manutenção do AIS (fls. 10/11), argumentando que a Autuada tinha ciência da obrigatoriedade de cumprir o disposto nas RDCs nºs 216/2004 e 02/2003. Assevera que as considerações apresentadas ratificam as irregularidades, porém não isentam o risco sanitário ao qual os alimentos foram expostos. O risco sanitário das infrações foi classificado como alto para as infrações de nºs 1 a 5 e 7, médio para as infrações de nºs 6, 8 e 9, e baixo para a infração de nº 10, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 22).

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.

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.

Quanto à alegação da Autuada que adotou as providências necessárias para sanar as incorreções, ressalte-se que tais medidas não afastam a responsabilidade da Autuada pelo cometimento das transgressões sanitárias.

No que se refere à suposta inexistência de risco, ainda que estivesse definitivamente comprovada, também não afastaria o caráter ilícito da sua atuação. Cabe esclarecer que a não ocorrência de dano concreto não implica ausência de risco sanitário.

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. 19), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 20) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto para as infrações de nºs 1 a 5 e 7, médio para as infrações de nºs 6, 8 e 9, e baixo para a infração de nº 10 pela área atuante (fls. 22).

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\$ 124.000,00 (cento e vinte e quatro mil reais), assim estabelecida:**

1) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) pela fabricação de sanduíches em temperatura irregular;

2) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) pela ausência de higienização correta de utensílios provenientes da praça de alimentação e máquina de lavar louças em desuso devido à falta de manutenção;

3) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) pelo tipo de pano utilizado para a higienização das bandejas;

4) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) pela oferta de alimentos térmicos, aos consumidores, em temperatura suscetível a proliferação de microrganismos patogênicos;

5) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) pelo produto com sinais de deterioração, em uso, com rotulagem dentro do prazo de validade, exposta a temperatura ambiente, sem controle tempo/temperatura;

6) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não possuir termômetro para uso dos trabalhadores, no local;

7) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por não possuir controles completos para o registro de data/hora/ validade e tempo de exposição dos produtos manipulados e expostos no balcão de montagem dos alimentos destinados aos consumidores;

8) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pela ausência de

representante legal e ou documentação relativa à procuração de apresentação de responsável pelo estabelecimento, a fim do recebimento de termos legais emitidos pela Anvisa;

9) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não apresentar Responsável Técnico Nutricionista;

10) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pelo descumprimento da Notificação nº 75, de 29 de julho de 2016 - necessidade de atualização da pasta documental.

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 17/02/2021, às 13:24, 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 **1336135** e o código CRC **600FC417**.