

DECISÃO N° 1344783, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Processo nº 25761.002822/2017-78

AI5 nº 0011827173 - PA-Confins-MG

Autuada: RESTAURANTE JOÁ VILLA REAL (JOÁ VILLAREAL CATERING EIRELI - EPP).

A empresa RESTAURANTE JOÁ VILLA REAL foi autuada em 04/01/2017 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo os itens 4.7.4 e 4.7.5 da Resolução RDC nº 216, de 2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXV, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Em inspeção no refeitório da construtora Racional situada no aeroporto internacional Tancredo Neves em Confins/MG, atendida pelo Restaurante Joá Villa Real; foram verificadas irregularidades em que a empresa foi notificada (NOTIFICAÇÃO N° 001/17 em anexo); encontrados produtos vencidos mantidos pela empresa em seu depósito, a seis dias após o vencimento. Não estavam separados e identificados como determina a legislação. Foram mantidos juntos aos demais produtos aptos para consumo. Os mesmos foram prontamente descartados na presença de funcionários da Construtora Racional e Representante do Restaurante Joá Villa Real (Termo de Inutilização nº 001/17).

[...]

Notificada da autuação em 04/01/2017 (fls. 02), a Autuada apresentou sua defesa em 18/01/2017 (fls. 10/94), alegando, em suma, nulidade do Auto de Infração Sanitária por falta de dupla visita, pois é Empresa de Pequeno Porte e não foi orientada ou advertida acerca das irregularidades apontadas no Auto. Diz que adota manual de boas práticas de fabricação de alimentos, POP's e realiza treinamentos semestralmente. Em relação à data de validade dos produtos, diz que faz controle por planilhas de "check-list". Caso não seja aplicável o critério da dupla visita, pede aplicação da pena mínima, pois pode ser beneficiada com o art. 7º, III e V, da Lei nº 6437, de 1977.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 13/02/2017 pela

manutenção do AIS (fls. 95/96), argumentando que na inspeção realizada em 27/12/2016 foram encontradas duas embalagens de pimenta e quatro embalagens de farinhas vencidas em 21/12/2016, reaproveitamento de embalagem, e quatro embalagens com pimenta malagueta sem identificação e sem tampa, além das demais irregularidades para as quais a empresa recebeu a Notificação nº 001/17. Ressalta que não cabe a alegação da Autuada de desconhecimento da legislação, pois a Resolução RDC nº 216, de 2004, está citada em seu Manual de Boas Práticas. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 104).

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. 05 e 26/27, como a cópia da fotografia dos produtos inutilizados e o Termo de Inutilização nº 01/17, que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s). Ao cometê-la(s), a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

Acerca da adequação dos itens irregulares após a autuação, ressalta-se que não exime a Autuada da lavratura do auto de infração objeto deste processo. Trata-se do seu dever reparar as irregularidades e cumprir a legislação sanitária.

O armazenamento de alimentos com prazo de validade vencido 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.

Ressalte-se que o prazo de validade é a data limite para a utilização de um alimento definida pelo fabricante, com base nos seus testes de estabilidade, mantidas as condições de armazenamento e transporte estabelecidos, dentro do qual se

assegura que o produto mantenha as características físico-químicas e microbiológicas.

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 com prazo de validade vencido representa risco à saúde do consumidor.

Com relação às atenuantes previstas no artigo 7º, III e V, da Lei nº 6.437, de 1977, não são aplicáveis *in casu*. A atenuante prevista no inciso III preconiza a reparação ou minoração do ato lesivo espontaneamente, ou seja, antes de qualquer intervenção administrativa, o que não restou demonstrado *in casu*. Relativamente à atenuante prevista no inciso V, verifica-se também ser inaplicável, pois, apesar de ser primária conforme certidão às fls. 106, a infração foi classificada como sendo de alto risco (fls. 104).

Isto posto, passo à dosimetria da pena.

Para tanto, determina a Lei nº 6.437, de 1977, que 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, a empresa está classificada como Empresa de Pequeno Porte - EPP (fls. 105), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 106) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 104).

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 de R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais).**

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

KASSANDRA DE FREITAS RODRIGUES

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 **Kassandra de Freitas Rodrigues, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 24/02/2021, às 11:44, 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 **1344783** e o código CRC **4229ED63**.