

DECISÃO N° 1447590, DE 28 DE MAIO DE 2021

Processo nº 25761.508963/2017-22

AI5 nº 1894783172 - PA-CONFINS - MG

Autuada: PIENZA COMERCIO DE LIVROS LTDA.

A empresa **PIENZA COMERCIO DE LIVROS LTDA** foi autuada em 30 de agosto de 2017 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo os itens 4.1.15, 4.8.1, 4.8.16 do Anexo da Resolução-RDC nº 216/04; Artigos 65, item VIII, 67 e 69, do Anexo da Resolução-RDC nº 02/03. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XLI, XXIX, XXXI, XXXII, XXXV, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

constatou-se que o freezer identificado por EQ8 estava com temperatura em desacordo com o que determina a legislação. Durante a inspeção, a temperatura dos alimentos armazenados nas prateleiras superior e do meio, apresentava-se fora da especificação, variando entre -5°C (cinco graus negativos) e -8°C (oito graus negativos) e estava claramente diferente da temperatura dos alimentos armazenados na parte inferior, que estava entre -18°C (dezoito graus negativos) e -19°C (dezenove graus negativos). Inclusive, os alimentos das prateleiras superior e do meio estavam amolecidos ao toque. Outro problema constatado para este equipamento durante a inspeção foi que a borracha de vedação não era adequada ao modelo do equipamento, não o vedando completa e corretamente. Ressalta-se que a empresa já foi notificada a respeito dos dois itens apontados - temperatura e vedação - nas duas inspeções anteriores, a saber, itens 10 e 11 da Notificação 142/16 e, na Notificação 28/17, também itens 10 e 11, mas as infrações foram constatadas novamente,

[...]

Notificada da autuação em 6 de setembro de 2017 (fls. 2), a Autuada apresentou sua defesa em 22 de setembro de 2017 (fls. 8-30), alegando, em suma, que sempre seguiu a legislação sanitária em vigor, procurando manter todos os seus estabelecimentos em perfeito estado de organização e limpeza; que o freezer em questão é mantido em adequado

estado de conservação sofrendo manutenções rotineiras a fim de garantir o correto funcionamento; que realiza todos os procedimentos necessários para minimizar o risco de contaminação dos alimentos; que a temperatura dos produtos estão de acordo como o determinado na Resolução-RDC 216/2004; que todos os funcionários recebem treinamento e que é feita verificação diária a fim de efetuar controle rigoroso das condições de alocação dos alimentos; que após a inspeção realizada no dia 31/08/2017 todos os equipamentos da empresa sofreram revisão de manutenção; que diante das ações tomadas que comprovam seu interesse em cumprir integralmente as normas vigentes, devem ser aplicados os princípios constitucionais da motivação, razoabilidade e proporcionalidade; que a boa-fé da empresa é comprovada pelo atendimento das diligências sanitárias constantes das Notificações nº 142/2016 e nº 28/2017; que na conduta da empresa há total ausência de risco sanitário, pois os produtos são fornecidos por empresa idônea, que possui AFE válida e todos os produtos estavam armazenados corretamente. Diante do exposto requer que o auto de infração sanitária seja arquivado, sem a aplicação de qualquer penalidade à PIENZA.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 2 de outubro de 2017 pela manutenção do AIS (fls. 31-32), argumentando que a conduta da autuada fere o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação definido na Resolução-RDC nº 216/2004 e também ao Regulamento Técnico para Fiscalização definido pela Resolução-RDC nº 02/2003. O risco sanitário da infração foi classificado como alto, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 42).

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. 3-7, como as Notificações nº 142/16 e nº 28/17 assim como a fotografia da borracha na tampa do freezer

em questão, que comprova a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometê-la, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

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.

No que se refere a alegação de que tomou providências atendendo ao consignado nas notificações não merece acolhimento, pois a emissão da segunda notificação de nº 28/17, ocorreu exatamente para reiterar a situação do acondicionamento dos alimentos no referido freezer que continuava apresentado o mesmo problema: não mantinha os alimentos na temperatura preconizada na legislação sanitária. Por outro lado, ainda que de fato tivesse tomado todas as providências para solucionar os itens relacionados nas referidas notificações, tais providências não poderiam ser usadas como circunstância atenuante pois era dever da autuada. O fato é que as irregularidades não deveriam ter ocorrido, tendo a autuada obrigação de cumprir a legislação sanitária à qual é sujeita, que tem como escopo evitar riscos à saúde da população.

No tocante ao argumento de que há total ausência de risco sanitário no presente caso, insta consignar que a suposta inexistência de risco, ainda que estivesse definitivamente comprovada, não afastaria o caráter ilícito da atuação. Além disso, verifico que o servidor autuante classificou o risco sanitário como alto (fls. 42).

Quanto à alegação de ter agido de boa-fé, ressalto que tal conduta é o assento de toda relação jurídica ou social, sendo considerada uma cláusula geral, um princípio, propriamente dito. É, portanto, pressuposto de toda relação ou negócio jurídico, não sendo cabível invocá-la como medida

atenuadora ou excludente do ato infracional. Ela é regra e, portanto, deve estar presente em todo ato, pois do contrário, se comprovada má-fé, daria azo à aplicação de penalidade ainda mais severa, com aplicação da agravante prevista no inciso VI do art. 8 da Lei nº 6.437/77.

Com relação às demais alegações eventualmente não abordadas na presente decisão, adoto os fundamentos da manifestação da área autuante, a teor do que me permite o art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/99.

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.

A respeito do porte econômico, esta Coordenação encaminhou à empresa autuada o Ofício nº 143/2020/SEI/CAJIS/DIRE4/ANVISA, de 12/8/2020 (fls. 46-48), solicitando comprovação de seu porte, mas até o presente momento não houve resposta. Portanto, considerando a ausência da documentação e que possui o porte “Demais” em seu Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (fls. 45), adoto a classificação como Grande Porte Grupo I para fins de dosimetria da pena.

Assim, no caso em análise, a empresa será classificada como Grande Grupo I, é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 39) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 42).

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(s) infração(ões) será(ão) classificada(s) como leve(s) no que se refere ao(s) valor(es) da(s) multa(s), 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(s) risco(s) sanitário(s) da(s) infração(ões) cometida(s), 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).**

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

TIAGO ALVES DE CARVALHO

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 **Tiago Alves de Carvalho, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 28/05/2021, às 15:21, 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 **1447590** e o código CRC **270D5EF0**.