

## **DECISÃO Nº 1477876, DE 06 DE JUNHO DE 2021**

**Processo nº 25759.061810/2016-04**

**AIS nº 1747632/16-1 - PA - Guarulhos - SP**

**Autuada: GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA.**

A empresa **GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA** foi autuada em 11 de maio de 2016 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo os itens 4.8.6, 4.5.3, 4.1.1 e 4.7.5 da Resolução - RDC nº 216, de 2004, alínea d do art. 5º da Portaria nº 3523, de 1998 - GM/MS e o art. 58 da Resolução - RDC nº 02, de 2003. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XLI, da Lei nº 6.437, de 1977.

Descumprir as boas práticas de manipulação de alimentos ao armazenar alimentos (sanduiches e espaguete) em recipiente sem identificação do produto, data de fracionamento e prazo de validade. A área de produção de alimentos encontrava-se interligada ao compartimento onde está instalado o equipamento de climatização, propiciando alto risco de contaminação cruzada. A área onde está instalado o equipamento é utilizada para armazenamento de alimentos, resíduos sólidos, saneantes e outros, em desacordo com a legislação supracitada. Ausência de áreas exclusivas para armazenamento dos resíduos sólidos, saneantes, alimentos e utensílios descartáveis

Notificada da autuação em 11 de julho de 2016 (fls. 2), a autuada apresentou sua defesa em 27 de julho de 2016 (fls. 22-26), alegando, em suma, que realizou ações corretivas na loja. Aduz que providenciou o atendimento de todas as pendências indicadas no auto de infração, todos os reparos estruturais e de procedimento como vistoria em todos os alimentos visando a correta identificação dos produtos, reorganização das áreas incluindo a organização/separação dos produtos, separação da área de produção de alimentos e a área onde encontra-se o equipamento de climatização. Informa que todos os funcionários foram reorientados quanto a necessidade do cumprimento das boas práticas de higiene pessoal, ambiental e organizacional na manipulação e organização dos gêneros alimentícios.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 19 de agosto de 2016 pela manutenção do AIS, argumentando que a empresa reconhece as não conformidades apontadas pela fiscalização sanitária (fl. 27). Por fim, o risco sanitário da infração foi classificado como baixo, 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 o Termo de Inspeção nº 288/2016 (fls. 16-18), a Notificação nº 311/16 (fl. 19) e o Termo de Inutilização nº 16/2016 (fl. 20), que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

Ademais, a própria autuada confessa a ocorrência das irregularidades descritas, na medida que, em sua defesa, apenas apresenta o plano de ação com as corretivas realizadas na loja. Nesse sentido, ainda que a autuada tenha adotado medidas posteriores visando se adequar à legislação sanitária, o descumprimento às Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos já havia ocorrido.

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.

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.

A respeito do porte econômico, esta Coordenação encaminhou à empresa autuada o Ofício nº 389/2020/SEI/CAJIS/DIRE4/ANVISA solicitando comprovação de seu porte, datado de 17/12/2020 (fls. 46) e entregue pelos Correios em 28/12/2020 (fls. 47), 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. 44), adoto a classificação como Grande Porte - Grupo I para fins de dosimetria da pena.

Ademais, a autuada é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 41) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como baixo pela área autuante (fls. 42).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 41 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25351.547144/2011-13) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (16/02/2016). Portanto, à época do cometimento da infração em tela 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 e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), todavia, dobrada para R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) em face da reincidência.**

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

### **RAIANNE LIBERAL COUTINHO**

Autoridade Julgadora - Portaria nº 516, de 9 de julho de 2020  
Coordenação de Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias  
CAJIS/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Raianne Liberal Coutinho, Assistente**, em 06/06/2021, às 23:08, 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](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 **1477876** e o código CRC **689C1FE5**.