

## **DECISÃO Nº 1478029, DE 07 DE JUNHO DE 2021**

**Processo nº 25742.168078/2019-96**

**AI5 nº 0256773193 - PP - Salvador - BA**

**Autuada: SULEYMA FERNANDES DE JESUS.**

A empresa SULEYMA FERNANDES DE JESUS foi autuada em 21/03/2019 por expor à comercialização, na lanchonete do Ferry boat Dorival Caymmi, alimentos fora da temperatura adequada à sua conservação, infringindo os itens 4.8.16, 4.9.2 e 4.10.3 da Resolução RDC nº216/2004, conduta tipificada no art. 10, inciso XXIX, da Lei nº 6.437, de 1977.

Notificada da autuação em 04/04/2019 (fls. 02), a Autuada apresentou sua defesa em 15/04/2019 (fls. 08 a 30), alegando, em suma, que foi realizada vistoria nos aparelhos (termômetros) e os mesmos estavam com a calibragem adequada. Entretanto, foi constatado um problema em uma das peças da máquina da estufa, causando o mal funcionamento da mesma. Por fim, informa que foram adotados todos os procedimentos para regularização da situação e apresenta os certificados de calibração dos termômetros e comprovantes de aquisição de novas peças da estufa e de realização de reparo.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 30/04/2019 pela manutenção do AIS, argumentando que o controle de temperatura dos alimentos é de fundamental importância para evitar que microrganismos patogênicos se desenvolvam e conduzam ao desenvolvimento de doenças de transmissão alimentar. Destaca que a autuada já havia sido alertada sobre a temperatura inadequada de conservação dos alimentos em outras oportunidades, tendo sido notificada para a correção da irregularidade. O risco sanitário da infração foi classificado como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 39).

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.

De acordo com a Resolução RDC nº 216/2004 os alimentos devem ser mantidos em condições que não favoreçam a multiplicação microbiana. Nesse sentido, o controle de tempo e de temperatura são fundamentais para a qualidade do produto final e para que se evite a proliferação de microrganismos patogênicos, garantindo a segurança do consumidor.

Destaca-se que a inobservância ao disposto na legislação sanitária pode se relacionar às enfermidades de origem alimentar, como as intoxicações e infecções alimentares que ainda podem caracterizar surtos de Doenças de Transmissão Alimentar (DTA), representando risco à saúde do consumidor.

Com relação aos argumentos de que a autuada realizou a calibração dos instrumentos de medição de temperatura e o reparo do equipamento de conservação dos alimentos, salienta-se que as alegações apresentadas não afastam o ilícito cometido. Ainda que a autuada tenha adotado as medidas corretivas, as mesmas foram implementadas após a verificação da irregularidade.

Com relação à tipificação da conduta disposta no AIS, faz-se cabível, por oportuno, realizar a substituição do inciso XXIX pelo inciso XXXV do art. 10 da Lei nº 6437, de 1977, por se tratar de descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e às boas práticas de fabricação de matérias-primas e de produtos sob vigilância sanitária, considerando que se trata de estabelecimento de alimentação. Destacando 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 (fls.36), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 37) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 39).

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.

Cabe ressaltar que, mesmo a "dupla visita" não sendo exigível no presente caso, verifico que houve ação orientadora por parte da Anvisa quando emitiu as Notificações nº 40/2018, nº 66/2018, nº 94/2018, nº 142/2018 (fls. 04 a 07), prévia à lavratura do Auto de Infração, possibilitando à Autuada oportunidade de conhecimento e realização das adequações necessárias ao reparo da irregularidade.

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 itens 4.8.16, 4.9.2 e 4.10.3 da Resolução RDC nº 216/2004, tipificada no inciso XXXV do art.10 da Lei nº 6.437 de 1977, e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 8.000,00 (oito mil reais).**

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

CAMILA DA SILVA BORGES LACERDA DE OLIVEIRA  
Autoridade Julgadora - Portaria nº 669, de 5 de novembro de 2020  
Coordenação de Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias  
CAJIS/DIRE-4/ANVISA

---



Documento assinado eletronicamente por **Camila da Silva Borges Lacerda, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 07/06/2021, às 10:59, 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 **1478029** e o código CRC **ACE0BA0C**.

---