

DECISÃO Nº 1493680, DE 17 DE JUNHO DE 2021

Processo nº 25752.323633/2019-30

AIS nº 0494152197 - PP-Rio de Janeiro-RJ

Autuada: E.B DE CASTRO JUNIOR CAFETERIA E INFORMÁTICA - EPP.

A empresa E.B DE CASTRO JUNIOR CAFETERIA E INFORMÁTICA - EPP foi autuada em 03/06/2019 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo o art. 61 da Seção I do Capítulo VI do Resolução RDC nº 02, de 08 de janeiro de 2003; item 4.7.4 da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; art. 67 da Seção I do Capítulo VI da Resolução RDC nº 02, de 08 de janeiro de 2003; item 4.8.15 da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Ao inspecionar o estabelecimento (BOB´S) localizado no desembarque do Aeroporto Santos Dumont, verificamos que o estabelecimento dispunha de **alimentos vencidos no paiol seco da cozinha**. Alimento: Molho saucee Marca Kenko (02 sacos de 1,2 kg) validade 16/04/2019; Xarope de fanta guaraná (10 litros) validade 13/05/2019 e cobertura - doce pastoso com leite Marca Xamego bom Lote validade 05/11/2019 (01) **fora da temperatura preconizada pelo fabricante** após abertura da embalagem. (g.n.)

[...]

A Autuada, notificada da autuação, apresentou sua defesa em 14/06/2019 (fls. 09/12), alegando, em suma, que todos os itens vencidos já foram retirados e descartados. Informa que já foi realizada uma verificação das datas de validade de todos os produtos da loja e está sendo realizada uma revisão do procedimento de conferência das datas de validade para garantir que não haja mais produtos fora da validade.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 23/12/2019 pela manutenção do AIS (fls. 15/16), argumentando que as alegações da empresa apenas confirmam os fatos evidenciados pelos fiscais e ressaltando que a infração cometida apresenta risco, pois o uso

de alimentos com prazo de validade vencido e fora da temperatura preconizada pelo fabricante após a abertura da embalagem pode comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento, e classificou o risco sanitário das infrações como médio (manter alimentos vencidos no paiol seco da cozinha) e alto (manter alimento fora da temperatura preconizada pelo fabricante após abertura da embalagem) tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 35).

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. 03/05, como o Termo de Inspeção PPRJ nº 33-2019 e o Termo de Inutilização PPRJ nº 2190310/17-2019, datados de 22/05/2019 e recebidos em 27/05/2019, 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.

O descumprimento das Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos, como o armazenamento de alimentos vencidos e/ou fora da temperatura preconizada pelo fabricante após aberto, 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 manipulados sem observância das boas práticas de fabricação representa risco à saúde do consumidor.

Acerca do cumprimento dos itens irregulares (descarte e revisão de procedimento), 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.

Como bem ensina Caio Mario da Silva Pereira, “(...) o indivíduo, na sua conduta anti-social, pode agir intencionalmente ou não; pode proceder por omissão ou por comissão, pode ser apenas descuidado ou imprudente. Não importa. A ilicitude da conduta esta no procedimento contrário a um dever preexistente. Sempre que alguém falta ao dever a que é adstrito, comete um ilícito, e como os deveres, qualquer que seja a sua causa imediata, na realidade são sempre impostos pelos preceitos jurídicos, o ato ilícito importa na violação do ordenamento jurídico. (...) O ato ilícito tem correlata à obrigação de reparar o mal.” (In Instituições de Direito Civil, vol I, 19ª Ed. Forense, Rio de Janeiro, 1999, pp. 415-416 e 420)

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 em análise, a empresa está classificada como Empresa de Pequeno Porte (fls. 31), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 17) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como médio e alto pela área autuante (fls. 35).

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, mas é exigível para condutas que possuam médio ou baixo risco sanitário.

Da análise dos autos, verifico que não foi observado o critério da “dupla visita”, visando a sua prévia orientação antes da lavratura do presente auto de infração.

Portanto, a conduta de **manter alimento fora da temperatura preconizada pelo fabricante após abertura da embalagem deve ser mantida** por ter sido classificada como alto risco, e a conduta de **manter alimentos vencidos no paiol seco da cozinha deve ser descaracterizada** por ter sido classificada como médio risco.

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 parcialmente o Auto de Infração Sanitária em epígrafe, apenas no que se refere à conduta de manter alimento fora da temperatura preconizada pelo fabricante após abertura da embalagem, 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



Documento assinado eletronicamente por **Kassandra de Freitas Rodrigues, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 17/06/2021, às 14:12, 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 **1493680** e o código CRC **DD7556B9**.
