

DECISÃO Nº 1496829, DE 21 DE JUNHO DE 2021

Processo nº 25761.601732/2017-97

AIS nº 2138230171 - PA CONFINS - MG

Autuada: F & L EMPRENDIMENTOS COMERCIAIS EIRELI

A empresa **F & L EMPRENDIMENTOS COMERCIAIS EIRELI** foi autuada em 18 de outubro de 2017 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo a Resolução-RDC nº 02/2003, Anexo, artigos 58, 60, 66 (incisos III, V), 67, 69 e 70 e RDC 216/2004, artigos 4.2.2, 4.2.3, 4.2.5, 4.6.4, 4.6.5, 4.7.3, 4.7.4, 4.7.5, 4.8.1, 4.8.16, 4.8.18, 4.8.19, 4.10.3 . A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XLI, XXI, XXIX, XXXI, XXXII, XXXV, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

A empresa não cumpriu integralmente as determinações das Notificações 171/16 e 79/17. Pela terceira vez consecutiva, foi observado: 1) que o uso de luvas pelas manipuladoras é constante. As manipuladoras, já com as luvas, tocam diversas superfícies, como a porta do gabinete de pães, a pá para levar os sanduíches ao forno, a porta do forno. E, com as mesmas luvas, ainda pegam os ingredientes para os sanduíches. O procedimento, da forma como está sendo conduzido, não protege o alimento de contaminação, pelo contrário, a luva está sendo uma fonte de contaminação para o alimento; 2) os sacos de pães congelados, armazenados nos freezers 1 e 4 do depósito, estavam abertos, sem a devida proteção contra contaminantes. No freezer 1 do depósito, havia um fio de cabelo na tampa do equipamento e um mosquito morto na lateral interna do mesmo, evidenciando que há sim a possibilidade de contaminação dos alimentos caso não estejam devidamente protegidos; 3) Os alimentos armazenados na linha fria 1 estavam com temperatura em desacordo com o que determina a legislação, sendo: rosbife: 8,2°C; frango defumado com cream cheese: 8,1°C; frango com requeijão: 9,9°C; frango ranch: 7,3°C. Na linha fria 2, o atum estava a 12,1°C. Ainda, os alimentos armazenados no Freezer 2 estavam com temperatura entre -8,2°C e -0,8°C; na geladeira Gelopar, entre 5,3°C e 10,7°C; e na Geladeira 1, entre 7,8°C e 10,3°C. Outras irregularidades constatadas: não foram apresentados os registros de

limpeza da caixa de gordura. Foram descartados por estarem vencidos: dois sacos de 250g cada de Rúcula, vencidos em 15/10/17; uma embalagem aberta de molho Teriaki, bem como queijo prato, ambos já fracionados da embalagem original, em cujas etiquetas havia a indicação de que já estavam expirados horas antes do horário em que foram encontrados. Ainda há falhas no processo de higienização dos alimentos crus, que já tinham sido apontadas na Notificação 79/17. Em relação a este procedimento constatou-se que, para o preparo da solução sanitizante, a quantidade de água não é medida; não há dispositivo para marcar o tempo em que os produtos devem ficar imersos na solução sanitizante; o tempo indicado para imersão de alguns alimentos, que a empresa chama de sensíveis, é inferior ao determinado pelo fabricante do produto sanitizante. Agora, em relação aos registros que a Lei determina que sejam feitos pela empresa. Foram apresentados os registros de limpeza dos equipamentos da loja e do depósito, referentes a agosto, setembro e outubro. As planilhas apresentadas apresentam indícios de que tenham sido preenchidas apenas para serem fiscalizadas e não em decorrência da execução dos procedimentos de limpeza. Isto porque há linhas na tabela que estão assinadas, tanto pela funcionária quanto pela supervisora, que não estão ligadas à limpeza de nenhum equipamento ou área específicos. A planilha de outubro já estava assinada pela supervisora da loja até o final do mês, sem que as limpezas tivessem sido executadas. Já as planilhas de temperatura não indicam, em nenhum dia, a existência de problemas de temperatura nos equipamentos. Todas as temperaturas registradas estavam rigorosamente dentro da especificação legal, diferentemente do que têm sido sistematicamente constatado durante as inspeções realizadas no Subway. As planilhas de recebimento de matérias-primas também apresentam indícios de terem sido produzidas apenas para inspeção, sem que de fato, representem um monitoramento realizado na rotina de trabalho. Estas planilhas não tinham sequer a assinatura do responsável pelo recebimento dos insumos; na planilha de setembro, os registros de recebimento do principal fornecedor eram quinzenais, sendo que a entrega é, segundo informado, semanal; nenhuma das entregas do fornecedor de hortaliças, que ocorre duas a três vezes por semana, foi registrada no período verificado; foram encontrados alimentos no depósito que não estavam registrados nas planilhas,

[...]

Notificada da autuação em 24 de outubro de

2017 (fls. 2), a Autuada apresentou sua defesa em 7 de novembro de 2017 (fls. 9-17), alegando, em suma, que o uso de luvas é um procedimento obrigatório da franquía que tem como objetivo minimizar o risco de contaminação. Aduz que com intuito de tornar o procedimento mais eficaz foi implantado um procedimento de monitoramento da lavagem das mãos associado ao uso correto das luvas. Também foi realizado um novo treinamento sobre o uso das luvas. Informa que foi intensificado o procedimento de higienização dos equipamentos; que está providenciando a instalação de novo equipamento de ar condicionado para tornar a temperatura ambiente da loja adequada, e através disso contribuir para o funcionamento adequado dos equipamentos; que realizou manutenção corretiva dos equipamentos citados; que os colaboradores foram orientados para manterem os equipamentos fechados quando não estiverem em uso e que os colaboradores responsáveis pelo preenchimento das planilhas foram advertidos e esta atividade deve retratar a rotina da unidade de forma clara e eficaz.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 17 de novembro de 2017 pela manutenção do AIS (fls. 18-19), argumentando que a autuada reconhece todas as infrações a ela imputadas, na medida em que descreve as ações adotadas para adequação dos procedimentos e não contesta nenhuma das infrações consignadas no AIS. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como alto, 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. 3-6, como as Notificações de número 171/2016 e 79/2017, 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.

As alegações da autuada em sua peça de defesa juntada aos autos se resume a informar ações realizadas com foco na regularização das pendências apontadas pela fiscalização constituem dever da autuada e não mera faculdade, muito menos circunstância atenuante. 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.

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 21/2021/SEI/CAJIS/DIRE4/ANVISA, de 12/01/2021 (fls. 38-39), 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. 40), adoto a classificação como Grande Porte Grupo I para fins de dosimetria da pena.

No caso em análise, a empresa está classificada como Grupo I, é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 36) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 35).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 36 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25351.500126/2014-55) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (18/02/2016). 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(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), todavia, dobrada para R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais) em face da reincidência.**

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 21/06/2021, às 11:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10543.htm.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **1496829** e o código CRC **3AFE1E04**.