

DECISÃO N° 1737678, DE 12 DE JANEIRO DE 2022

Processo nº 25759.751962/2018-26

AI5 nº 1052884189-PA-CONGONHAS-SP

Autuada: GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA.

A empresa GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA foi autuada em 29 de outubro de 2018 por manter em condições insatisfatórias quanto a higienização do espaço e a organização da sala de estoque de produtos relacionados a alimentos (materiais de embalagem descartáveis, barris para fornecimento de bebidas, dentre outros); pela utilização da sala de estoque como vestiário e local de guarda de roupas e objetos pessoais dos funcionários e pelo descumprimento do item 09 da Notificação nº. 137/2018-PVPAF SÃO PAULO/CVPAF-SP/ANVISA, recebida pela empresa em 31/08/2018, infringindo o art. 58, incisos I e III do art. 64 do Capítulo VI e art. 86 do Capítulo X da Resolução-RDC nº 02/2003; subitens 4.1.3, 4.6.3, 4.7.5 e 4.7.6 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação); Inciso XXXI do Art. 10 da Lei nº. 6.437/1977. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

Notificada da autuação em 5 de novembro de 2018 (fls. 14), a Autuada apresentou sua defesa em 21 de novembro de 2018 (fls. 15-17) e admite que as condições do espaço cedido pela Infraero para estoque, estavam insatisfatórias para a finalidade. Aduz que os pisos, tanto do estoque, quanto dos corredores do subsolo do aeroporto colaboram para o surgimento de sujidades e as coberturas superiores do espaço, colaboram para o surgimento de poeira sobre os itens armazenados nesse ambiente. Mesmo a limpeza acontecendo regularmente, essas condições dificultam o processo. Informa que alimentos mais críticos como alimentos e bebidas foram retirados do local e alocados em outros espaços, restando apenas os produtos de limpeza e descartáveis em prateleiras separadas. As embalagens de plástico encontradas sem proteção e empoeiradas, da marca Girafas portanto estavam destinadas para o descarte. A respeito do armário dos funcionários, destaca que foi transferido das dependências da loja para o estoque no

subsolo visando maior espaço na loja para o armazenamento dos alimentos. Acrescenta que novos armários para os colaboradores estão em processo de aquisição e por fim destaca que, diante dessa situação de espaço insuficiente e em condições inadequadas, foi pleiteado junto a Infraero um novo espaço, mais amplo com condições de atender às normas sanitárias. As tratativas para o novo espaço, no segundo andar, está em andamento, tendo este 50m².

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 4 de fevereiro de 2019 pela manutenção do AIS, argumentando que a empresa admitiu as condições insatisfatórias constadas nas inspeções sanitárias realizadas. O risco sanitário foi classificado como baixo, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 21).

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. 6-13, como o Termo nº 023/2018-PVPAF SÃO PAULO/CVPAF-SP-ANVISA, a Notificação nº 137/2018 e o Termo de Inspeção nº 40/2018-PVPAF SÃO PAULO/CVPAF-SP/ANVISA que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometer as infrações, a empresa 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 às alegações que tratam da regularização das irregularidades, insta consignar que era obrigação do autuada pois, uma vez ciente, deveria cessar os atos ilícitos, para tanto empreendendo as medidas necessárias. Assim, houve apenas o cumprimento da norma posterior a autuação, o que não influi nos atos já praticados. O art. 8º, V, da Lei 6.437/77 preconiza que aquele que tendo conhecimento de que está praticando ato ilícito e persevera em sua prática, incide em agravante.

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.

Isso 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 Grande Grupo I (fls. 33), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 20) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como baixo pela área autuante (fls. 21).

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\$ 60.000,00 (sessenta mil reais), conforme abaixo.**

R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por falhas na higienização do espaço e à organização da sala de estoque de produtos relacionados a alimentos (materiais de embalagem descartáveis, barris para fornecimento de bebidas, dentre outros) - (risco baixo),
R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por falhas na utilização da sala de estoque como vestiário e local de guarda de roupas e objetos pessoais dos funcionários, (risco baixo), e,
R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) pelo descumprimento do item 09 da Notificação nº. 137/2018-PVPAF SÃO PAULO/CVPAF-SP/ANVISA (risco baixo).

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 Atuação Administrativa e Julgamento das Infrações Sanitárias
CAJIS/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Alves de Carvalho, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 12/01/2022, às 11:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 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 **1737678** e o código CRC **214081B1**.

