

DECISÃO N° 1739083, DE 13 DE JANEIRO DE 2022

Processo nº 25351.658729/2020-72

AI5 nº 4420965207 - CVPAF-AM

Autuada: QUATORZE BIS LANCHONETE LTDA.

A empresa QUATORZE BIS LANCHONETE LTDA foi autuada em 14 de dezembro de 2020 pelas irregularidades transcritas abaixo, condutas que infringem a legislação sanitária e foram tipificadas no art. 10, XVIII, XXIX, XXXI, XXXII da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

em inspeção extraordinária motivada por denúncia formalizada no dia 07/12/2020, às 10:00h foi evidenciado o fato durante a inspeção das irregularidades: presença de sujidade por toda a extensão no interior do estabelecimento, piso, freezers, depósito dos alimentos; alimentos sem identificação de fabricação e validade; não apresentou o Manual de Boas Práticas de Fabricação de alimentos; funcionário manipulador de alimentos executando atividades de higienização ambiental; registro precário da temperatura dos equipamentos de refrigeração dos alimentos; registro precário das condições de conservação nas etapas de recepção e armazenamento dos alimentos; falta de organização do estoque de alimentos contido no depósito; ausência de equipamentos de proteção individual (EPI) do manipulador de alimentos preconizado no artigo 66 da RDC nº 02/2003.

[...]

Notificada da autuação em 15 de dezembro de 2020 (fls. 02), a Autuada apresentou sua defesa em 28 de dezembro de 2020 (fls. 09), alegando, em suma, que realmente existiam pontos precários, mas que funcionava com as condições mínimas necessárias. Relata que, diante da pandemia do coronavírus, houve redução do quadro de colaboradores, o que dificultou a realização das atividades de manutenção. Afirma que imediatamente após o recebimento da Notificação da Anvisa adotou providências no sentido de promover a reparação das irregularidades apontadas. Destaca que foram refeitos o Manual

de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), com oferta de treinamento e qualificação para equipe. Salaria que, por ser empresa de pequeno porte, a fiscalização deverá ter natureza prioritariamente orientadora, conforme a Lei Complementar 123/2006. Por fim, requer que o Auto de Infração Sanitária (AIS) seja julgado insubsistente ou, caso não seja este o entendimento, que seja aplicada a pena de advertência.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 30 de dezembro de 2020 pela manutenção do Auto de Infração Sanitária, e classificou o risco sanitário da infração como grave/alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 24).

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 com o entendimento da área autuante no sentido da manutenção do AIS, considerando o documento de fls. 04, como a Notificação nº 45 - 09/12/2020 - 3030050 - PA-MANAUAS que lista as exigências realizadas após inspeção sanitária; e o documento de fls. 06 como denúncia recebida sobre a má qualidade dos alimentos servidos no estabelecimento QUATORZE BIS LANCHONETE LTDA. Estes documentos comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometê-la, a Autuada 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.

De acordo com a legislação sanitária vigente, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a

manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento (Resolução RDC nº 216/2004).

Ainda, conforme o preconizado pela norma sanitária, os manipuladores de alimentos devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento (Resolução RDC nº 216/2004).

Segundo a Resolução RDC nº 02/2003, que dispõe sobre a fiscalização e controle sanitário em aeroportos e aeronaves, a pessoa que executar serviços em áreas de manipulação e preparo de alimentos não deverá manipular dinheiro ou realizar outras atividades que possam originar contaminação do alimento.

Destaca-se que os alimentos devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade, que 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.

Salienta-se ainda que o controle de temperatura, de acordo com o preconizado na legislação sanitária vigente, é uma ferramenta importante para evitar o crescimento microbiano que pode gerar DTA, sendo fundamental para a segurança do alimentos.

Vale ressaltar que 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.

Com relação a alegação de que adotou providências no sentido de promover a reparação das irregularidades apontadas, após o recebimento de Notificação, ressalte-se que a implementação das medidas corretivas não ilide as infrações sanitárias, que restam configuradas. Tal providência consiste em dever da Autuada, dadas as

irregularidades constatadas.

Por todo o exposto, e de acordo com a descrição das infrações sanitárias, com relação ao enquadramento legal das condutas dispostas no AIS e sua tipificação, faz-se cabível, por oportuno, realizar a exclusão da Resolução RDC nº 56/2008, do item 4.6.4 da Resolução RDC nº 216/2004 e do inciso XVIII do artigo 10 da Lei nº 6.437/1977, e inclusão do artigo 66, incisos I e III, da Resolução RDC nº 02/2003 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).

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, a empresa está classificada como Microempresa (fls. 26), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 18 e 19) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como grave/alto pela área autuante (fls. 24).

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.

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 das condutas descritas no AIS como sendo infração aos itens 4.1.16,4.2,4.2.1,4.6.5,4.7,4.7.5,4.8,4.8.2 da Resolução RDC nº 216/2004 e artigo 66, incisos I e III, da Resolução RDC nº 02/2003, tipificadas no artigo 10, XXIX,XXXI, XXXII da Lei nº 6.437/1977, e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor total de R\$ 48.000,00 (quarenta e oito mil reais), assim estabelecida:**

- a) **R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por falha na higienização e manutenção das instalações, e equipamentos (risco alto);**
- b) **R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por falha no armazenamento e identificação dos alimentos (risco alto);**
- c) **R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por registro precário de controle de temperatura/conservação dos alimentos (risco alto);**
- d) **R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por não apresentar Manual de Boas Práticas (risco alto);**
- e) **R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por ausência Equipamento de Proteção Individual, para os manipuladores de alimentos (risco alto); e**
- f) **R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por constatação de manipulador de**

alimento realizando outra atividade que pode causar contaminação do alimento (higienização ambiental).

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 13/01/2022, às 16:10, 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 **1739083** e o código CRC **2ED1AC8F**.
