

DECISÃO N° 1739849, DE 20 DE JANEIRO DE 2022

Processo nº 25759.671569/2018-50

AIS nº 0932234185 - PA GUARULHOS-SP

Autuada: KESS BUFFET EIRELI

A empresa KESS BUFFET EIRELI foi autuada em 23 de abril de 2018 pela(s) irregularidade(s) abaixo, infringindo os itens 4.1.2, 4.1.6, 4.2.2, 4.3.1, 4.7.2, 4.7.5 e 4.8.6 da Resolução-RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Art. 46 do Decreto-Lei nº 986 - de 21 de outubro de 1969. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XLI, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

constatamos a ausência de separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada; caixa de gordura sem registros de limpeza periódica; edificação com presença de vãos impedindo um controle eficaz para o controle de vetores e pragas urbanas, sendo verificadas apenas duas armadilhas posicionadas na entrada do local sem qualquer identificação; armazenamento de ingredientes (legumes) sem higienização em câmara fria de recebimento de mercadorias juntamente com produtos prontos para o uso (p. ex. frios, iogurtes); matérias-primas e ingredientes fracionados sem a correta identificação, sendo descritos como fabricados pela empresa Kess Buffet; Alvará Sanitário da empresa KESS BUFFET (localizada no município de Guarulhos) vencido em 15/07/2017 somente para a atividade CNAE 5620-1/02 - serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê, a qual não contempla a atividade CNAE 5620-1/01 - fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas. Lavrada a Notificação nº 184/2018 determinando as correções das irregularidades. Tudo conforme o descrito nos Termos de Inspeção nº 237/2018.

[...]

Notificada da autuação em 25 de janeiro de 2019 (fls. 5), a Autuada apresentou sua defesa em 7 de fevereiro de 2019

(fls. 12-24), alegando, em suma, que realizou algumas providências no sentido de aprimorar ainda mais o processo produtivo. As equipes de colaboradores passaram por processo de atualização de todos os treinamentos de boas práticas. Aduz que o CNAE citado como não contemplado na documentação da empresa, encontra-se devidamente regularizado e presente na documentação atual. Acrescenta que a licença sanitária válida também encontra-se anexada à documentação. Quanto aos itens de estrutura e procedimentos operacionais questionados pela autoridade sanitária informa que 100% dos pontos citados foram devidamente ajustados conforme orientação da fiscalização. Acrescenta que não houve dolo ou má-fé e não houve dano à saúde de nenhum consumidor. Por fim, solicita que o presente AIS resulte apenas na aplicação de uma advertência.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 27 de março de 2019 pela manutenção do AIS (fls. 25), argumentando que as irregularidades encontradas demonstram sérios problemas estruturais, de higiene, de armazenamento e conservação de alimentos, ou seja, a empresa não mantém as Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como baixo, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 31).

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. 7-10, como o Termo de Inspeção nº 237/2018-PVPAF GUARULHOS e a Notificação - nº 184/2018-PVPAF-GRU, que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s). Ao cometer as infrações, a empresa descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

No que se refere a alegação de que não houve dolo ou má-fé, deve-se observar que nas infrações sanitárias a ausência de intenção para a prática da infração não desnatura

sua tipificação. Logo, a intenção do agente não tem o condão de desqualificar a conduta. Por outro lado, caso confirmada a má-fé, daria azo à uma penalidade mais severa pela aplicação da circunstância agravante prevista no inciso VI do art. 8º da Lei nº 6.437, de 1977.

Com relação às ações realizadas para solucionar as irregularidades apontadas pela fiscalização sanitária, é importante lembrar que tais 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. Além disso, o cumprimento dos itens irregulares não exime a Autuada da lavratura do auto de infração, objeto deste processo. Trata-se do seu dever de reparar as irregularidades e cumprir a legislação sanitária.

No tocante ao argumento de que não houve dano à saúde de nenhum consumidor não merece acolhimento pois a suposta inexistência de dano, ainda que estivesse definitivamente comprovada não afastaria o caráter ilícito da sua atuação. Ademais, *ad argumentandum tantum*, observo que há infrações de mera conduta, que inexigem a ocorrência de dano ou a caracterização do risco para a sua perfeita configuração.

Isso 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 Média Grupo III (fls. 33), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 30) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como baixo pela área autuante (fls. 31).

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 total de R\$ 72.000,00 (setenta e dois mil reais), assim estabelecida:**

R\$ 12.000,00 (Doze mil reais) pela ausência de separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada, (risco baixo);

R\$ 12.000,00 (Doze mil reais) por não ter registros de limpeza periódica da caixa de gordura, (risco baixo);

R\$ 12.000,00 (Doze mil reais) pela presença de vãos na edificação impedindo controle eficaz para o controle de vetores e pragas urbanas, sendo verificadas apenas duas armadilhas posicionadas na entrada do local sem qualquer identificação, (risco baixo);

R\$ 12.000,00 (Doze mil reais) pelo armazenamento de ingredientes (legumes) sem higienização em câmara fria de recebimento de mercadorias juntamente com produtos prontos para o uso (p. ex. frios, iogurtes), (risco baixo);

R\$ 12.000,00 (Doze mil reais) pela existência de matérias-primas e ingredientes fracionados sem a correta identificação, sendo descritos como fabricados pela empresa Kess Buffet, (risco baixo); e,

R\$ 12.000,00 (Doze mil reais) por possuir Alvará Sanitário vencido em 15/07/2017 e somente para a atividade CNAE 5620-1/02 – serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê, a qual não contempla a atividade CNAE 5620-1/01 –

fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, (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 20/01/2022, às 10:39, 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 **1739849** e o código CRC **11A2FA83**.