

## **DECISÃO N° 1561746, DE 13 DE AGOSTO DE 2021**

**Processo nº 25752.327581/2019-71**

**AI5 nº 0500217196 - PP-Rio de Janeiro- RJ**

**Autuada: SURF IN BOX MATERIAL ESPORTIVO LTDA.**

A empresa SURF IN BOX MATERIAL ESPORTIVO LTDA foi autuada em 05 de junho de 2019 por não conservar os alimentos industrializados na temperatura preconizada pelo fabricante, desrespeitando as Boas Práticas de Serviços de Alimentação, conduta que infringe a legislação sanitária, estando tipificada na Lei nº 6.437/77, conforme descrito no Auto de Infração Sanitária em epígrafe.

A Notificação da autuação não foi localizada nos autos, entretanto a Autuada apresentou sua defesa em 26 de junho de 2019 (fls. 10 a 12), alegando, em suma, que os produtos objetos do Auto de Infração Sanitária (AIS) foram descartados no ato da fiscalização. Alega que não trabalha com alimentos conservados em altas temperaturas, apenas refrigerados e afirma que, com relação aos alimentos conservados em baixa temperatura, seu procedimento está adequado às normas legais. Por fim, requer que o AIS seja julgado improcedente ou, caso não seja este o entendimento, que seja aplicada a penalidade de advertência.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 23 de dezembro de 2019 pela manutenção do AIS, argumentando que a comercialização de alimentos fora da temperatura preconizada pelo fabricante e pela legislação vigente podem comprometer a qualidade do alimento e classificou o risco sanitário da infração como alto 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 o documento de fls. 03 e 04 (Termo de Inspeção PPRJ Nº 2190310/35-2019 e o documento de fl. 05 e 06 (Termo de Inutilização PPRJ Nº 2190310/16-2019) que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária.

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.

Neste sentido, o controle de temperatura é uma ferramenta importante para evitar o crescimento microbiano que pode gerar DTA, sendo fundamental para a segurança do alimentos.

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.

No que se refere a alegação da Autuada de que os produtos objetos do AIS foram descartados no ato da fiscalização, destaca-se que a irregularidade constatada na fiscalização e sua posterior correção não elide a responsabilidade da Autuada pelo cometimento da infração.

Considerando os produtos descritos no AIS, com relação ao enquadramento legal da conduta, faz-se cabível, por oportuno, realizar a exclusão do Item 4.8.15 da Resolução RDC nº 216/2004 e a inclusão do Item 4.8.16 da Resolução RDC nº 216/2004 que dispõe sobre a temperatura adequada de conservação do alimento preparado sob refrigeração, 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 - ME (fls. 19), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls.15) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 21).

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 da conduta descrita no AIS**

**como sendo infração ao Art. 67, Seção I, Capítulo VI da Resolução RDC nº 02/2003 e ao Item 4.8.16 da Resolução RDC nº 216/2004, tipificada no artigo 10, XXXII, da Lei nº 6437/1977 e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 8.000,00 (oito mil reais).**

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 13/08/2021, às 13:34, 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](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 **1561746** e o código CRC **13DCBEB7**.

---