

DECISÃO N° 1579136, DE 26 DE AGOSTO DE 2021

Processo nº 25752.408978/2019-62

AI5 nº 0625658199 - PP-Rio de Janeiro-RJ

Autuada: TPC COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI.

A empresa TPC COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI foi autuada em 17/07/2019 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo verificada(s) no ESTABELECIMENTO TPC COMERCIO, infringindo o art. 67 da Seção I do Capítulo VI da Resolução RDC nº 02, de 08 de janeiro de 2003; item 4.8.15 da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Os seguintes alimentos foram inutilizados: (1) Molho chefe -01 frasco (2) Molho mostarda -01 frasco (3) Molho homus -01 frasco (4) Molho indiano -01 frasco (5) Molho amendoim -01 frasco (6) tomate - 400 gramas (7) cream cheese - 200 gramas (8) alface - 200 gramas (9) cenoura - 200 gramas (10) peito de peru - 200 gramas, por estarem com a temperatura de conservação divergente do preconizado pela legislação vigente.

[...]

Notificada da autuação em 18/07/2019 (fls. 01), a Autuada apresentou sua defesa em 05/08/2019 (fls. 09/13), alegando, em suma, que realizou as adequações necessárias referentes aos itens 15 e 16 da Notificação PPRJ nº 2190310/337-2019 e do AIS e pede a liberação formal/desinterdição da pista fria, pois o equipamento passa por constante manutenção preventiva (laudo em anexo).

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 23/12/2019 pela manutenção do AIS (fls. 17/18), argumentando que para garantir a conservação dos alimentos é preciso que as temperaturas dos alimentos permaneçam entre 5ºC e 60ºC. Isso quer dizer que, para um alimento ficar a salvo da contaminação, ele deve ser conservado bem frio - abaixo de 5ºC - ou bem quente - acima de 60ºC.

Ressalta que a conduta apresenta risco sanitário, pois a comercialização de alimentos fora da temperatura preconizada pelo fabricante e pela legislação vigente e já citada no Auto de Infração Sanitária, podem comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento utilizado/consumido. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 27).

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. 03/08, como o Termo de Inspeção PPRJ nº 57-2019, a Notificação PPRJ nº 337-2019 (item 15), o Termo de Inutilização nº 35-2019 e o Termo de Interdição nº 08-2019, todos emitidos em 09/07/2019, 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.

Acerca do cumprimento dos itens irregulares, ressalta-se que não exime a Autuada da lavratura do auto de infração objeto deste processo. Trata-se do seu dever reparar as irregularidades e cumprir a legislação sanitária.

Como bem ensina Caio Mario da Silva Pereira, "(...) o indivíduo, na sua conduta anti-social, pode agir intencionalmente ou não; pode proceder por omissão ou por comissão, pode ser apenas descuidado ou imprudente. Não importa. A ilicitude da conduta esta no procedimento contrário a um dever preexistente. Sempre que alguém falta ao dever a que é adstrito, comete um ilícito, e como os deveres, qualquer que seja a sua causa imediata, na realidade são sempre impostos pelos preceitos jurídicos, o ato ilícito importa na violação do ordenamento jurídico. (...) O ato ilícito tem correlata à obrigação de reparar o mal." (In Instituições de Direito Civil, vol I, 19ª Ed. Forense, Rio de Janeiro, 1999, pp. 415-416 e 420).

Sobre o pedido para desinterdição da pista fria,

esclareço que não cabe a esta autoridade julgadora adotar tal providência, mas ao servidor competente lotado no Posto Portuário do Rio de Janeiro - PPRJ, que avaliará se o equipamento está adequado para retornar ao funcionamento.

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 Empresa de Pequeno Porte - EPP (fls. 32), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 19) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 27).

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 e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais).**

Publique-se no Diário Oficial da União e dê-se ciência à Autuada.

KASSANDRA DE FREITAS RODRIGUES

Autoridade Julgadora - Portaria nº 516, de 9 de julho de 2020
Coordenação de Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias
CAJIS/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Kassandra de Freitas Rodrigues, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 26/08/2021, às 16:07, 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 **1579136** e o código CRC **C46EE895**.