

DECISÃO N° 1689075, DE 01 DE DEZEMBRO DE 2021

Processo nº 25751.093503/2019-77
AIS nº 0141359197 - PA-Porto Alegre
Autuada: RA CATERING LTDA.

A empresa RA CATERING LTDA foi autuada em 07 de fevereiro de 2019 por ter ofertado alimentos a bordo da aeronave prefixo PR-MYT, voo LATAM 3340, carrinho de abastecimento prefixo 381, para consumo da tripulação sendo abastecidos a temperatura de 18°C. Conduta que infringe a legislação sanitária e está tipificada na Lei nº 6.437, de 1977.

Notificada da autuação em 22 de fevereiro de 2019 (fls. 02), a Autuada apresentou sua defesa em 08 de março de 2019 (fls. 03-05), alegando, em suma, que os procedimentos adotados estavam de acordo com o seu Manual de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, segundo o qual o embarque dos alimentos pode ocorrer até a temperatura de 10°C em condições normais e até 20°C se o trolley ou recipiente de armazenamento tiver gelo seco. Tal Manual segue o disposto na Resolução-RDC ANVISA nº 216, de 2004 e na Portaria CVS/SP nº 05, de 2013, por inexistência de lei estadual/municipal que trate de tais parâmetros de temperatura. Solicitou, assim, o arquivamento dos autos ou a aplicação de advertência, tendo em vista a atenuante prevista no art. 7º, III, da Lei nº 6.437, de 1977.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 14 de março de 2019 pela manutenção do AIS (fls. 08-09), classificando, posteriormente, o risco sanitário da infração como médio tendo em vista suas consequências para a saúde pública (Despacho nº 123/2020/SEI/CVPAF-RS).

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. 06-07, como o Termo de Inspeção Sanitária em Aeronaves (TISAE), que comprova a autoria e materialidade da infração sanitária.

O descumprimento das Boas Práticas 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.

Nos termos dos art. 10, 18 e 21, § 1º, IV, da Resolução-RDC ANVISA nº 02, de 2003, a empresa responsável pelo transporte dos alimentos a serem servidos a bordo, deverá adotar as Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, de modo a garantir a sua segurança e impedir a contaminação e deterioração dos produtos, configurando-se a perda de segurança alimentar quando ocorrer critérios de tempo e temperatura em desacordo com as informações do fabricante ou produtor.

Por sua vez, a Resolução-RDC ANVISA nº 216, de 2014 preconiza, em seus itens 4.8.17 e 4.9.2 que o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias e que o armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

Da descrição dos alimentos no termo de inspeção sanitária (TISAE) - sanduíche de rosbife, sanduíche com recheio de frango e pães de queijo - noto que eles devem ser conservados sob refrigeração por serem potencialmente perigosos.

E ainda que a Portaria CVS/SP nº 05, de 2013 pudesse ser avocada, ela estabelece que durante todo o período de tempo do transporte, por horas ou dias, os alimentos

perecíveis preparados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob refrigeração, devem encontrar-se na faixa de 4 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante (art. 24 e 61).

Dessa forma, ao ter ofertado alimentos a bordo da aeronave (sanduíche de rosbife, sanduíche com recheio de frango e pães de queijo) para consumo da tripulação do voo LATAM 3340 a temperatura de 18°C e 20°C, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

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.

A respeito do porte econômico, esta Coordenação encaminhou à empresa autuada o Ofício nº 30/2021/SEI/CAJIS/DIRE4/ANVISA solicitando comprovação de seu porte, datado de 18/01/2021 e entregue pelos Correios em 29/01/2021, mas até o presente momento não houve resposta. Portanto, considerando a ausência da documentação e que possui o porte “Demais” em seu Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, adoto a classificação como Grande Porte Grupo I para fins de dosimetria da pena.

Trata-se de empresa reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 11) e que praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como médio pela área autuante (Despacho nº 123/2020/SEI/CVPAF-RS).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 11 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25751.139205/2009-51) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (31/05/2014). Portanto, à época do cometimento da infração em tela a empresa já estava sob os efeitos da reincidência.

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\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), todavia, dobrada para R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) em face da reincidência.**

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

PATRICIA CRISTINA ANTUNES SEBASTIAO
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 **Patricia Cristina Antunes Sebastiao, Coordenador(a) de Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias Substituto(a)**, em 01/12/2021, às 17:55, 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 **1689075** e o código CRC **7C34099A**.