

DECISÃO N° 1723198, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2021

Processo nº 25752.716741/2017-91

AI5 nº 2303206175 - PP - Rio de Janeiro - RJ

Autuada: DEGUSTARE & SERVIRE ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS TÉCNICOS LTDA.

A empresa DEGUSTARE & SERVIRE ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS TÉCNICOS LTDA foi autuada em 19 de dezembro 2017 de pelas irregularidades transcritas abaixo, condutas que infringem a legislação sanitária e foram tipificadas no art. 10, XXIX, XXXIII da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

1. Luminárias com proteção anti queda e anti explosão em toda a área de preparo e buffet extremamente sujas;
2. Armazenar e acondicionar os produtos sem adequada identificação e higienização;
3. Área de guarda de material de limpeza (vassouras, produtos etc) em local desorganizado;
4. Precário estado de conservação, limpeza e higiene de todo o estabelecimento, com utensílios desgastados, danificados e incrustados (paredes, prateleiras, painéis, portas, janelas, tampas, potes, tabuleiros, vasilhames, tábua de corte, luminárias, piso, pias, equipamentos - geladeiras, freezers, armários, fogão, coifa, cubas de refresco, fritadeiras, assadeiras, chapa para grelhar, escorredor da máquina de lavar pratos/talheres, ventiladores, etc);
5. Não dispõe de planilha de registro e controle da higienização dos itens descritos no item acima;
6. Contentor de resíduos(lixreira) da área de higienização das painéis quebrado e sujo;
7. Ferrugem na máquina de corte de frios;
8. Alimentos fracionados acondicionados em recipientes inadequados e sem as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
9. Refrigeradores e freezers com vedação inadequada (alguns encontravam-se com necessidade de manutenção e higienização);
10. Não dispor de procedimento adequado de higienização dos alimentos servidos crus de acordo com o produto apresentado, e sem obedecer o tempo de diluição e volume recomendados pelo fabricante;
11. Manipuladores sem equipamento de proteção individual (EPI) adequado e

uniformes sujos, alguns apresentando barba e sapatos incompatíveis; 12. Não dispor de planilha de registro e controle da temperatura da cadeia de frios (equipamentos refrigerados) e cadeia de quentes (buffet e no ato da cocção) e do pass through ; 13. Não apresentou registro da manutenção periódica e programada dos equipamentos e utensílios, e calibração dos instrumentos ou equipamentos; 14. Não há identificação da(s) pia(s) para lavagem de mãos e nem cartazes de orientação sobre a correta lavagem das mãos, e nem toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos; 15. Armazenamento inadequado de mercadorias em geral(matérias-primas, ingredientes, embalagens e/ou produtos preparados) nos respectivos locais, exemplo: freezers com muita sujidade; 16. Presença de objeto em desuso e/ou material estranho ao ambiente (exemplo: relógio, celular etc); 17. Óleos de fritura com aspecto alterado(´´desgastado´´); 18. Procedimento de descongelamento de alimentos em condições insatisfatórias de temperatura; 19. Não obedecer ao prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, de 5 (cinco) dias; 20. Produtos fora do prazo de validade, sem higienização adequada e sem identificação conforme descritos no Termo de Inutilização PPRJ Nº2190310/11-2017.

[...]

Notificada da autuação em 01 de setembro de 2020 (fls. 08), a Autuada não apresentou defesa.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 22 de setembro de 2020 pela manutenção do AIS e classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 25).

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. 10 a 23, como o Termo de Inspeção nº 2190310/060/2017, o Termo de Inutilização PPRJ nº 2190310/11-2017, o Relatório Técnico de Fiscalização, os registros fotográficos das irregularidades apontadas no AIS e a Notificação nº 2190310/518-201, 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.

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.

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.

Ainda, conforme o preconizado pela norma sanitária, devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.

Além disso, os alimentos devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. O armazenamento de alimentos com prazo de validade vencido 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.

Ressalte-se que o prazo de validade 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.

Destaca-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.

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. 32), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (relatório do sistema de informação da Anvisa (Datavisa) - fls. 33) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 25).

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

a) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por falha na higienização e manutenção das instalações, equipamentos e utensílios (itens 1, 3, 4, 6, 7, 9 e 16) descritos no Auto de Infração Sanitária) (risco alto);

b) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por falha no armazenamento, acondicionamento, fracionamento e identificação dos alimentos (itens 2, 8 e 15 descritos no Auto de Infração Sanitária) (risco alto);

c) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por ausência de registro dos procedimentos de higienização e controle de temperatura (itens 5, 12 e 13 descritos no Auto de infração Sanitária) (risco alto);

d) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por apresentar produtos fora do prazo de validade e desobediência ao prazo máximo de consumo do alimento preparado (itens 19 e 20 descritos no Auto de infração Sanitária) (risco alto);

e) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por falha na higienização dos alimentos servidos crus (item 10 descrito no Auto de infração Sanitária) (risco alto);

f) R\$ 8.000,00 (oito mil reais)

por ausência, nos lavatórios destinados à higienização das mãos, de toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, bem como de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos (item 14 descrito no Auto de Infração Sanitária) (risco alto);

g) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por disponibilizar Equipamento de Proteção Individual, para os manipuladores de alimentos, incompatível com a atividade e em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias (item 11 descrito no Auto de infração Sanitária) (risco alto);

h) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por alteração evidente das características do óleo utilizado para fritura (item 17 descrito no Auto de infração Sanitária) (risco alto); e

i) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por realizar procedimento de descongelamento de alimentos em condições insatisfatórias de temperatura (item 18 descrito no Auto de infração Sanitária) (risco alto);

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 27/12/2021, às 15:01, 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 **1723198** e o código CRC **FAC7B825**.
