

DECISÃO N° 1856309, DE 19 DE ABRIL DE 2022

Processo nº 25763.136056/2020-52

AIS nº 02/2020 - PA-Fortaleza-CE

Autuada: ESPAÇO GOURMET COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA - ME

A empresa **ESPAÇO GOURMET COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA - ME** foi autuada em 28/02/2020 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo os Itens 4.7.3, 4.7.5, 4.8.1 e 4.8.3 do anexo da RDC nº 216, de 15/09/2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXV, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

1) Ingredientes armazenados (queijo muçarela) sem data de validade e inadequado para consumo; 2) Matérias-primas que necessitam de condições especiais de conservação armazenadas de forma inadequada. Constatamos que produtos que deveriam estar em temperatura de -13°C se encontravam em equipamento de resfriamento 5°C; 3) Manipulação de alimento fora da área de produção (fabricação de bolo em balcão de atendimento); 4) Foi constatado que a data de validade (01/03/2020) do ingrediente NESCAU foi alterada com etiquetas para as datas (09/03/2020 e 23/03/2020).

[...]

Notificada da autuação em 05/03/2020 (fls. 03), a Autuada apresentou sua defesa em 16/03/2020 (fls. 15-56), alegando, em suma, que os ingredientes armazenados estão devidamente etiquetados com a data de validade e adequados para consumo e que está seguindo a orientação do nobre órgão mantendo a temperatura de seu freezer em temperatura de -13°C, conforme registro fotográfico.

Assevera que mantém uma equipe técnica capacitada para manter apenas os produtos dentro do prazo de validade em seu armazenamento e que os funcionários responsáveis por manipular os mantimentos possuem um cronograma de treinamento anual que ensina as maneiras corretas de manipulação de alimentos, com ênfase para a importância da higiene e organização da loja, conforme

certificado em anexo e sustenta que jamais recebeu qualquer reclamação de seus consumidores acerca de produto com prazo de validade vencido, restando comprovado que não houve nenhum prejuízo ao consumidor.

Ressalta que não houve dolo ou intenção de desobedecer a qualquer das determinações do Órgão Fiscalizador, que a autuada age com boa-fé e, por fim, requer que seja declarada a insubsistência do Auto de Infração Sanitária ou que seja cominada unicamente a pena de advertência.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 23/03/2020 pela manutenção do AIS, argumentando que a autuada apensou registros fotográficos de produtos armazenados e etiquetados cuja data de fabricação é posterior à infração sanitária constatada em 28/02/2020, o que demonstra o interesse da empresa em se adequar às normas após a autuação. Entretanto, cumpre ressaltar que o padrão de armazenagem apresentado nos registros fotográficos apresentados na defesa não condiz com o observado no momento da inspeção, tanto no que se refere à embalagem da matéria-prima como na temperatura de armazenagem de produtos à -13°C, ressalta que o queijo muçarela se encontrava armazenado com os demais produtos em estoque, não havendo indicativos que seria inutilizado pelo estabelecimento, informa que o mesmo fora adquirido fatiado, sem a rotulagem, portanto sem as informações necessárias para garantir a procedência segura e a qualidade do alimento e classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 57-59).

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 Termo de Inspeção N.º 07/ 3060180 - 28/02/2020 (fls. 05), a Notificação - N.º 12 - 3060180 — 28/02/2020 (fls. 06/07), o Termo de Inutilização — N.º 01/2020 (fls. 08/09) e o Relatório Fotográfico (fls. 10-14) que comprovam a autoria e materialidade

da infração sanitária. Ao cometê-la, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

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.

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 com prazo de validade vencido representa risco à saúde do consumidor.

Ainda, 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.

No que se refere a alegação de que os ingredientes armazenados estão devidamente etiquetados com a data de validade e adequados para consumo e que está mantendo a temperatura de seu freezer em temperatura de -13°C , conforme registro fotográfico, não lhe assiste razão.

Saliente-se que as medidas corretivas implementadas posteriormente pela autuada não ilidem as infrações sanitárias, que restaram configuradas no momento da fiscalização. Tais providências consistem em dever da autuada, dadas as irregularidades constatadas.

Com relação a alegação de que os funcionários responsáveis por manipular os mantimentos foram treinados nas maneiras corretas de manipulação de alimentos, com ênfase para a importância da higiene e organização da loja, conforme certificado em anexo, ressalte-se que o

treinamento em questão foi realizado de 14 à 17 de fevereiro de 2020, data anterior à inspeção supracitada (28/02/2020), na qual foi observada a manipulação de alimento fora da área de produção (fabricação de bolo em balcão de atendimento), evidenciando que o treinamento não foi eficaz.

Quanto às demais alegações da Autuada, entendo que já foram suficientemente contra-argumentadas na manifestação da área autuante, a qual acolho, a teor do que me permite o art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/99.

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 em análise, a empresa está classificada como Microempresa (fls. 66), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 65) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 59).

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\$ 32.000,00 (trinta e dois mil reais), assim estabelecida:

1) R\$ 8.000,00 (oito mil reais), por armazenar ingredientes (queijo muçarela) sem data de validade e inadequado para consumo;

2) R\$ 8.000,00 (oito mil reais), por armazenar de forma inadequada matérias-primas que necessitam de condições especiais de conservação. Constatamos que produtos que deveriam estar em temperatura de -13°C se encontravam em equipamento de resfriamento 5°C;

3) R\$ 8.000,00 (oito mil reais), por manipular de alimento fora da área de produção (fabricação de bolo em balcão de atendimento);

4) R\$ 8.000,00 (oito mil reais), pela constatação da alteração da data de validade (01/03/2020) do ingrediente NESCAU com etiquetas para as datas (09/03/2020 e 23/03/2020).

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

ANA CAMILA TEIXEIRA DE CAMPOS
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 **Ana Camila Teixeira de Campos, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 20/04/2022, às 11:35, 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 **1856309** e o código CRC **D2FD0F26**.