

DECISÃO Nº 1903963, DE 10 DE JUNHO DE 2022

Processo nº 25752.600397/2019-81

AIS nº 2514160/19-1 - PP-Rio de Janeiro-RJ

Autuada: METIERS CAFETERIA E ESCRITORIOS COMPARTILHADOS LTDA

CNPJ 28.899.931/0001-92

A empresa METIERS CAFETERIA E ESCRITORIOS COMPARTILHADOS LTDA foi autuada em 26 de setembro de 2019, pela(s) seguinte(s) irregularidade(s): "*Empresa participando do Evento CASA COR 2019, durante o período de 20/08/2019 A 29/09/2019 ocorrido nas Dependências do Pier Mauá - Ausência de Identificação/etiqueta com informações sobre o produto (Designação, data de preparo e prazo de validade)*", infringindo a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 2004 - ANEXO - ITEM 4.8.6, 4.8.18, 4.11.3; a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 72, de 2009 - artigo 94 e o inciso IV, do artigo 109. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no artigo(s) 10, inciso(s) XXIX, da Lei nº 6.437, de 1977.

Após primeira tentativa de notificação, que resultou infrutífera, conforme relato da área autuante às fls. 55, a empresa foi notificada da autuação em 21 de junho de 2021 (fls. 52-53). Contudo, a Autuada não apresentou sua defesa direcionada a este processo.

Compulsando os autos, a área autuante, por meio do Memorando nº 25/2021/SEI/PVPAF-RIO DE JANEIRO-PORTO/CRPAF-RJ/GGPAF/DIRE5/ANVISA (fls. 54-55,), relata que processos correlatos ao presente foram instaurados para apuração de responsabilidades da empresa organizadora do evento e, da administradora portuária responsável pelo local do evento.

Assim, foram instaurados três Processos Administrativos Sanitários - PAS, sendo os seguintes: a empresa METIERS CAFETERIA E ESCRITORIOS COMPARTILHADOS LTDA - restaurante onde ocorreu a infração (PAS nº 25752.600397/2019-81); a empresa 3 PLUS ASSESSORIA DE MARKETING LTDA, organizadora do evento (PAS nº

25752.605954/2019-50); e a empresa PIER MAUA S/A - local onde o evento foi realizado (PAS nº 25752.602752/2019-56).

Por equívoco, a empresa METIERS protocolou sua petição de defesa direcionada ao PAS nº 25752.605954/2019-50. Assim, a defesa por conter o nome da Autuada, foi juntada neste PAS nº 25752.600397/2019-81. Verificando tratar-se de petição protocolada para o PAS nº 25752.605954/2019-50, a área autuante procedeu ao desentranhamento da petição, juntando-a ao PAS nº 25752.605954/2019-50.

A cópia da petição de defesa foi juntada neste processo 25752.600397/2019-81, às fls. 51. Analisando o documento é possível compreender que a empresa Autuada errou no direcionamento da defesa, porém, apresentou razões justificando a infração cometida.

Ante ao exposto, por apreço ao amplo direito de defesa no processo administrativo, registro as razões da Autuada, quais são: Alega que possui Manual de Boas Práticas, porém, o 'problema' ocorreu por inadvertência dos funcionários. Acrescenta que todas as exigências da fiscalização sanitária foram atendidas, com exceção da identificação do produto Calda de Chocolate. Afirma passar por dificuldades financeiras e requer de penalidade, pugnando para que a inutilização do produto seja considerada como penalidade máxima.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 25 de novembro de 2020 e complementou em 22 de outubro de 2021, pela manutenção do AIS (fls. 43-45 e 56). Argumenta que o Evento Casa Cor 2019, teve público diário estimado de 250 pessoas/dia, portanto, caracterizado como evento de massa. Em 13/09/2019, após inspeção no restaurante foi emitida a Notificação nº 420/2020 (fls. 34-35), incluindo dentre outras, exigência de correção de alimentos preparados sem identificação.

Em 26/09/2019, durante nova inspeção sanitária, constatou a infração objeto deste processo e, procedeu à inutilização do alimento que estava sem identificação adequada, conforme Termo de Inutilização nº 89/2019 (fls. 38-39). Informa a obtenção de registro fotográfico, anexadas ao sistema Datavisa, referentes a inspeção realizada em 26/09/2019. Por se tratar alimento preparado sem identificação (nome do produto, data do fracionamento/preparo, prazo de validade após a abertura/fracionamento, forma de conservação - refrigerado ou temperatura ambiente), classificou o risco sanitário da infração

como ALTO tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 45 e 56).

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.

O registro fotográfico obtido pela equipe de fiscalização foi impresso e juntado às fls. 61-63 destes autos.

No mérito, corroboro o entendimento da área autuante no sentido da manutenção do AIS, considerando os documentos: Notificação nº 420/2020 (fls. 34-35); Termo de Inutilização nº 89/2019 (fls. 38-39); Registro fotográfico (fls. 61-63), 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.

A Autuada não refuta a infração que lhe foi imputada, apenas busca minorar possível penalidade diante da infração. Diferentemente do que compreende a Autuada, insta consignar que a penalidade no âmbito do processo administrativo ocorre após analisada a defesa e os demais elementos constantes dos autos, para depois a autoridade julgadora decidir pela penalidade adequada ao caso concreto. Nesse caso, a inutilização dos produtos se tratou de medida cautelar que se impõe para que todas as inconsistências sejam sanadas e afastado o risco sanitário.

Preconiza o inciso IV do art. 109 da Resolução-RDC nº 72, de 2009, que a administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários, respeitadas as responsabilidades previstas em contrato e competências legais, além das obrigações já previstas neste Regulamento, devem garantir que na área sob sua responsabilidade não ocorra produção ou comércio de alimentos em desacordo com o disposto nesta norma e demais legislações pertinentes.

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.

Dessa forma, o consumo de alimentos manipulados sem observância das boas práticas de fabricação representa risco à saúde do consumidor.

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 Empresa de Pequeno Porte (fls. 64), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 60) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como ALTO pela área autuante (fls. 45-56).

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, sua primariedade, o risco sanitário da infração cometida, bem como não haver registro de feitos adversos pelo consumo do alimento, entendo que a aplicação do valor mínimo é suficiente, para a finalidade de desestimular novas práticas irregulares. Recomendando à Autuada que reveja sua atuação, a fim de não incorrer em novas infrações, quando então poderá ser penalizada com maior rigor.

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\$ 2.000,00 (dois mil reais).**

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

MARY LUCE BARBOSA DA SILVA
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 **Mary Luce Barbosa da Silva, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 10/06/2022, às 18:51, 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 **1903963** e o código CRC **02825DDA**.
