

DECISÃO N° 2225470, DE 03 DE JANEIRO DE 2023

Processo nº 25748.112210/2020-99

AIS nº 0506828202 - CVPAF-ES

Autuada: SPAGHETTERIA COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

A empresa SPAGHETTERIA COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI foi autuada em 18 de fevereiro de 2020 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo a Resolução-RDC nº 216, de 2004 itens 4.1, 4.2, 4.7, 4.8 e 4.10 e Resolução-RDC nº 2, de 2003 Cap. VI, subseções II e III. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

verificamos que a empresa citada infringiu os seguintes dispositivos RDC 216/2004 itens 4.1, 4.2, 4.7, 4.8 e 4.10 e RDC 02/2003 Cap. VI, subseções II e III, pela constatação das seguintes irregularidades sanitárias: • Freezer sem identificação e controle de temperatura; • Produtos sem identificação e número do lote; • Produtos porcionados e embalados para uso com produtos novos; • Freezer sujos; • Equipamentos sujos, se identificação e com sinal de ferrugem; • Teto sem forro (placas), com manchas e fungos; • Área de materiais descartáveis desorganizada; • Freezer com identificação de um produto (carne) e armazenado outro (pão); • Polpas de frutas armazenadas sem identificação e prazo de validade, armazenadas com tortas prontas em caixas de papelão; • Carne sem identificação, embalagem apropriada, lote e prazo de validade – produtos foram inutilizados, conforme Termo de Inutilização Nº. 30802100021111- 001/2020. Anexo Relatório Fotográfico. Foram inspecionados a cozinha dos restaurantes La Pasta e Hunger Prime Burger (mesmo dono) bem como a área de armazenamento que atende aos dois estabelecimentos.

[...]

Notificada da autuação em 19 de fevereiro de 2020 (fls. 06-07), a Autuada não apresentou defesa deixando

transcorrer *in albis* o prazo do artigo 22 da Lei nº 6437/77.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 9 de março de 2020 e 9 de setembro de 2021 pela manutenção do AIS (fls. 17-18 e 22-23) e classificou o risco sanitário da infração como grave (alto) tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 22).

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. 01-05, como o Termo de Inspeção nº 30802100021111-008/2020, Termo de Inutilização nº 30802100021111-001/2020 e a Notificação nº 30802100021111-004/2020, que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s).

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.

Portanto, a empresa descumpriu os dispositivos apontados no AIS, colocando em risco a saúde da população e por isso foi autuada.

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. 27), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 26) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como grave (alto) pela área autuante (fls. 22).

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(s) infração(ões) será(ão) classificada(s) como leve(s) no que se refere ao(s) valor(es) da(s) multa(s), 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(s) risco(s) sanitário(s) da(s) infração(ões) cometida(s), 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\$ 160.000,00 (cento e sessenta mil reais), estabelecida conforme descrito abaixo.

- a) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por manter o freezer sem identificação e controle de temperatura; (risco alto);
- b) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por manter produtos sem identificação e número do lote; (risco alto).
- c) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por manter produtos porcionados e embalados para uso com produtos novos; (risco alto);
- d) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por manter freezer sujos; (risco alto).
- e) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por manter equipamentos sujos, se identificação e com sinal de ferrugem; (risco alto);
- f) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por manter teto sem forro (placas), com manchas e fungos; (risco alto).
- g) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por manter a área de materiais descartáveis desorganizada; (risco alto);
- h) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por manter freezer com identificação de um produto (carne) e armazenado outro (pão); (risco alto).
- i) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por manter polpas de frutas armazenadas sem identificação e prazo de validade, armazenadas com tortas prontas em caixas de papelão; (risco alto); e
- j) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por manter carne sem identificação, embalagem apropriada, lote e prazo de validade; (risco alto).

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

TIAGO ALVES DE CARVALHO

Autoridade Julgadora - Portaria nº 516, de 9 de julho de 2020
Coordenação de Atuação Administrativa e Julgamento das Infrações



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Alves de Carvalho, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 03/02/2023, às 22:37, 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 **2225470** e o código CRC **6356D3B5**.
