

# DECISÃO N° 1136148, DE 25 DE AGOSTO DE 2020

Processo nº 25761.218510/2017-23

AIS nº 04/2017 - PA-Confins/MG

Autuada: HM ALIMENTOS E BEBIDAS EIRELI - ME

A empresa **HM ALIMENTOS E BEBIDAS EIRELI - ME** foi autuada em 17 de abril de 2017 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 2004, Anexo, itens 4.1.4, 4.7.4, 4.7.5, 4.8.1; Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 02, de 2003, Anexo, artigos 60, 61, 64 (item II) , 65 (item V) e 70. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, Resolução da Diretoria Colegiada - RDC, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Foram encontrados, no depósito da empresa no subsolo do aeroporto, vários alimentos vencidos ou sem identificação da fabricação/validade, conforme descrito a seguir: 02 unidades de queijo tipo Brie, marca São Vicente, lote 04034, validade: 14/04/2017; 02 sacos de 3,3kg cada de salsichas hot dog, marca Pif Paf, validade: 08/04/2017; 21 sacos de 500g cada de linguiças de chouriço, marca Chourissella Nogueira, fabricadas em 10/02/2017, validade: 60 dias (11/04/2017); 03 sacos de 500g cada de linguiças de chouriço, marca Chourissella Nogueira, fabricadas em 04/02/2017, validade: 60 dias (05/04/2017); 02 porções de 200g de carne serenada, sem qualquer identificação; 01 (um) saco de salsichão, sem qualquer identificação. Nas dependências do Pub Backer, no saguão térreo do Terminal 1 do aeroporto, foram encontrados 01 saco com massa, já cozida, validade de 16/04/17; 01 pacote de tomilho marroquino, 250g, marca Nóbile, válido após aberto até 01/04/17; 02 frascos com molhos sem qualquer identificação; 01 saco contendo gordura de chouriço, sem qualquer identificação; 01 pacote de aproximadamente 0,5 Kg de filé a palito, porcionado, sem qualquer identificação e aberto; 08 kg de linguiça artesanal, porcionadas em 20 pacotes, também sem qualquer identificação e sem as datas de fracionamento e validade. Ressalta-se que todos os alimentos vencidos ou sem identificação estavam em estoque, disponíveis para uso e armazenados juntos com os demais alimentos válidos. Não havia qualquer identificação nos mesmos que indicasse estarem separados para descarte. Ainda, durante a inspeção no Pub Backer, constatou-se que a empresa não cumpriu

determinação exarada na Notificação 160/16, visto que porta que dá acesso à cozinha continua com frestas nas laterais, acima e abaixo, não conferindo, portanto, proteção contra a entrada de pragas e vetores na área de manipulação de alimentos

[...]

Notificada da autuação em 25 de abril de 2017 (fls. 02v), a Autuada apresentou sua defesa em 09 de maio de 2017 (fls. 14 a 26), alegando, em suma, todos os produtos encontrados com prazo de validade vencido estavam no depósito da empresa, localizado no subsolo, separados para conferência e posterior descarte.

Ademais, alega que não possui histórico de reclamações ou queixa por intoxicação alimentar, bem como consta de suas normas grande rigor na entrada de mercadorias na cozinha. Afirma que após a notificação recebida acerca da porta de acesso, realizou reparos e está empenhada em atender completamente as exigências. Assevera que não restou configurada ação com dolo, fraude ou má-fé e, nem mesmo dano à saúde pública.

Protesta pela observância do princípio da proporcionalidade e gradação de penalidades, sendo primária e de bons antecedentes. Requer a declaração de insubsistência do auto de infração ou no máximo a aplicação da penalidade de Advertência.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 19 de maio de 2017 pela manutenção do Auto de Infração Sanitária -AIS (fls. 27-28), argumentando que a área de subsolo no aeroporto é utilizada pelas empresas como área de depósito com câmaras refrigerada e congelada, além de depósito seco (em temperatura ambiente), para armazenamento dos ingredientes e matérias primas a serem utilizados pelo estabelecimento localizado no saguão do aeroporto. E, que vários produtos armazenados nas câmaras refrigerada e congelada estavam com prazo de validade vencido, junto a outros aptos para uso, contrariando o item 4.7.4 da Resolução RDC nº 216/2004.

Ressalta que independentemente do tempo transcorrido após o final do prazo de validade, de acordo com o item 4.7.4 da Resolução RDC n. 216/2004, os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente

devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente, e a destinação final dos mesmos deve ser determinada. Informa ter constatado que os produtos vencidos não estavam separados para descarte e não possuíam identificação quanto a sua impropriedade.

Com relação às matérias primas e ingredientes não utilizados em sua totalidade, o item 4.8.6 da referida Resolução determina que devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Com relação ao reparo na porta, que contraria o item 4.1.4 da Resolução RDC n. 216/2004, foi concedido prazo suficiente após a Notificação nº 160/2016 e, ainda prorrogado até 30/01/2017, conforme solicitado pela empresa. Ressalta que em 17/04/2017, já havia decorrido em mais de 75 dias o prazo concedido à empresa, sem que houvesse solucionado a irregularidade.

Em relação ao risco sanitário das condutas classificadas como de alto risco para a primeira imputação e baixo risco para a segunda, conforme abaixo transcrito:

[...] a utilização de produtos com prazo de validade vencido ou desprovidos de identificação podem colocar em risco a saúde do consumidor. Na maioria das vezes, o alimento vencido não apresenta quaisquer alterações em suas características sensoriais, sendo consumido sem a percepção de qualquer problema. No entanto, podem estar contaminados com agentes patogênicos, que representam um grave risco à saúde pública. Tais patógenos podem causar surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Dependendo do patógeno envolvido e da condição prévia de saúde das pessoas que ingeriram o alimento, as DTA podem levar até à morte.

Dito isto, é **grave** o risco envolvido na infração de ter **alimentos vencidos ou desprovidos de identificação em estoque**.

No que tange à **infração relacionada ao descumprimento de notificação por não reparar frestas na porta** de acesso à área de manipulação, é entendimento de que a mesma seja de **baixo risco**, pois a infração, por si só, não é capaz de causar um dano direto à saúde pública, dependendo de outros fatores para tal.

[...]

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 e tomo o parecer de fls. 27/28 como fundamento dessa decisão, considerando os documentos seguintes: Notificação nº 160/2016 (fls. 03 e 04); Termos de Inutilização nº 01/2017 e 02/2017 (fls. 05 a 08); Notificação nº 74/2017. Fotografias das irregularidades (fls. 09 e 10), que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi lavrada a autuação.

No que se refere a alegação de que os produtos se encontravam em depósito separado no subsolo, não lhe assiste razão. A verificação in loco procedida pela autoridade autuante, bem como, seu conhecimento do funcionamento do aeroporto e suas dependências, desmistificam a tese engendrada na petição de defesa.

Com relação a inexistência de efetiva lesão à saúde pública é importante esclarecer que a não ocorrência de dano concreto não implica ausência de risco sanitário. Há que se lembrar de que a vigilância sanitária trabalha na prevenção de danos. Além disso, a afirmação de que agiu de boa-fé não ilide a infração constatada pela autoridade autuante, que lhe concedeu prazo suficiente e orientação por meio das notificações expedidas para solucionar as exigências.

Aliás, a boa-fé deve ser o assento de toda relação jurídica/social, sendo considerada uma cláusula geral, um princípio, propriamente dito. É, portanto, pressuposto de toda relação ou negócio jurídico, não sendo cabível invocá-la como medida atenuadora ou excludente do ato infracional. Ela é regra e, portanto, deve estar presente em todo ato, pois do contrário, se comprovada má-fé, daria azo à aplicação de penalidade ainda mais severa, com aplicação da agravante prevista no inciso VI do art. 8 da Lei n. 6.437/77. Assim, caso caracterizado o dano, ou ação dolosa/má fé, haveria razão para a aplicação de penalidade

ainda mais severa.

Isto 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. 37), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 36) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado pela área autuante como de alto risco para a primeira infração e baixo risco para a segunda (fls.35).

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.

No presente caso, o tratamento favorecido na ação orientadora está configurada na Notificação nº 160/2016 (fls. 03 e 04), prévia à lavratura do auto de infração, possibilitando à Autuada oportunidade de conhecimento e reparo da porta de acesso à área de manipulação.

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\$ 10.000,00 (dez mil reais), conforme individualização abaixo:**

I - alimentos vencidos ou sem identificação da fabricação/validade - multa no valor de R\$8.000,00 (oito mil reais);

II - descumprir a determinação exarada na Notificação 160/16 - porta que dá acesso à cozinha com frestas nas laterais, acima e abaixo, não conferindo, portanto, proteção contra a entrada de pragas e vetores na área de manipulação de alimentos - 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 Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias  
CAJIS/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Mary Luce Barbosa da Silva, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 25/08/2020, às 14:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8539.htm).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **1136148** e o código CRC **F6F2F1B5**.

---