

DECISÃO N° 1157829, DE 11 DE SETEMBRO DE 2020

Processo nº 25752.372982/2019-85

AIS nº 0570969195 - PP-RJ

Autuada: C. GOMES DOS SANTOS RESTAURANTES E LANCHONETES LTDA.

A empresa **C. GOMES DOS SANTOS RESTAURANTES E LANCHONETES LTDA.** foi autuada em 28/06/2019 por manter alimentos em temperatura de conservação divergente do preconizado pela norma vigente, conduta que infringe a legislação sanitária e que está tipificada na Lei nº 6.437/77, conforme descrito no Auto de Infração Sanitária em epígrafe.

Notificada da autuação em 03/07/2019 (fls. 05), a Autuada não apresentou defesa, deixando transcorrer seu prazo *in albis*.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 30/12/2019 pela manutenção do AIS, argumentando que a infração cometida em relação aos serviços de alimentação apresentam risco sanitário, pois as exigências feitas estavam relacionadas à manutenção das boas práticas para serviços de alimentação, a fim de resguardar as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (fls. 07). O risco sanitário da infração foi classificado como alto, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 15).

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. 01/04, como o Termo de Inutilização PPRJ nº 2190310/34-2019, que comprova a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a empresa descumpriu os

dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

Preleciona o art. 67 da RDC nº 02/2003 que os alimentos industrializados ou não, destinados ao consumo humano, que exigirem meios especiais para a manutenção de seu padrão de identidade e qualidade, deverão ser armazenados em condições ambientais compatíveis ao exigido para sua conservação, conforme legislação sanitária pertinente, e livres de contaminação de natureza biológica, química ou física.

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.

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. 13), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 09) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 15).

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.

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\$ 8.000,00 (oito mil reais).**

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

Yuriê Lopes Ponte de Oliveira
Autoridade Julgadora - Portaria nº 516, de 9 de julho de 2020
Coordenação de Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias
CAJIS/DIRE-4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Yurie Lopes Ponte, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 11/09/2020, às 17:01, 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.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **1157829** e o código CRC **A246CF6F**.