

DECISÃO N° 1158448, DE 12 DE SETEMBRO DE 2020

Processo nº 25741.733260/2018-50

AI5 nº 1026310181-PP-ITAJAÍ-SC

Autuada: D.R.B. BISPO EIRELI ME.

A empresa D.R.B. BISPO EIRELI ME foi autuada em 23 de outubro de 2018 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo Resolução RDC 02/2003: artigos 63, 64 (itens VIII, IX, X, XI), 65 (item I), 66 (itens I, II, III, VI). Resolução RDC 216/2004: itens 4.1.1, 4.1.2, 4.1.5, 4.2.2, 4.1.6, 4.1.14, 4.5.3, 4.6.3, 4.10.7, 4.7.5. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, IV, XVII, XXXI e XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Não havia fluxo ordenado nem horários distintos para entrada de alimentos, higienização e desinfecção de ambientes e equipamentos e retirada de resíduos; O acesso às instalações não era controlado e independente; O dimensionamento da edificação e das instalações não é compatível com todas as operações, não há barreiras por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. Novo projeto, com definição de fluxos e horários poderiam ter sido adotados para compensar a limitação de espaço; As instalações não possuíam água corrente nem dispunham de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Não haviam ralos; A caixa de gordura e de esgoto não estava fora da área de preparação e armazenamento de alimentos nem em adequado estado de conservação e funcionamento; Não havia toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos; Os resíduos não eram frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos; Os manipuladores guardavam suas roupas e objetos pessoais no armário dentro da área de manipulação/atendimento e não usavam roupas claras; Por haver um funcionário por turno, a funcionária manipulava dinheiro durante o desempenho das atividades, tal como preparar cachorro quente e servir. Isso é agravado pelo fato de não ter pia com água CORRENTE no estabelecimento; Produtos vencidos foram encontrados, os quais não estavam identificados como tal nem armazenados separadamente; O quantitativo de funcionários não é compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias; Segregação incorreta dos

resíduos sólidos: lixo reciclável e orgânico segregados incorretamente nas lixeiras no estabelecimento. Por ocasião da inspeção aqui descrita foram lavrados os seguintes termos legais: Termo de Inspeção 29/2018, Termo de Inutilização 07/2018 e Notificação 143/2018, tendo o estabelecimento sido interditado por meio do Termo de Interdição 11/2018.

[...]

Notificada da autuação em 23 de outubro de 2018 (fls. 6), a Autuada apresentou sua defesa em 8 novembro de 2018 (fls. 30-34), alegando, em suma, que no processo de licitação, a INFRAERO era a responsável para disponibilizar a infraestrutura necessária para o desempenho das atividades, mas só veio a ser implantada posteriormente ao prazo concedido pela ANVISA para regularização das infrações, após vários contatos. Aduz que como a empresa foi relocada para o piso superior, na praça de alimentos, será possível atender às normas sanitárias. Também será possível implantar o sistema hidrossanitário, ajustar o quantitativo de pessoal como apontado, solucionar a revisão do prazo de validade dos produtos industrializados e demais apontamentos, como resíduos, segregação de alimentos e papel toalha. Destaca que os funcionários já foram orientados a não guardarem roupas e bolsas nos armários.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 26 de novembro de 2018 pela manutenção do AIS, argumentando que a empresa já havia sido autuada anteriormente e este auto tem o agravante da reincidência. Classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 36-37).

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.

No mérito, corroboro o entendimento da área autuante no sentido da manutenção do AIS, considerando os documentos de fls. 6, Notificação nº 143/2018-CVPAF/SC-PPA VALE DO ITAJAÍ; fls. 7-17, Termo de Inspeção nº 29/2018. Além do Termo de Inspeção nº 25/2018 (fls. 20-21) e a Notificação nº 107/2018-CVPAF/SC-PPA VALE DO ITAJAÍ (fls. 22) pois dizem respeito à inspeção anterior realizada pela ANVISA, que comprova a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS,

e por isso foi autuada.

Assim, tomo a manifestação de fls. 36 como fundamento para esta decisão, a teor do que me permite o art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784, de 1999, passando a mesma a integrar este ato.

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, a empresa está classificada como Microempresa (fls. 45), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 46) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 37).

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.

Cabe ressaltar que, mesmo a "dupla visita" não sendo exigível no presente caso, verifico que houve ação orientadora por parte da Anvisa quando emitiu a Notificação nº 107/2018-CVPAF/SC-PPA VALE DO ITAJAÍ (fls. 22), prévia à lavratura do Auto de Infração, possibilitando à Autuada oportunidade de conhecimento e realização das adequações necessárias ao reparo da irregularidade.

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\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), conforme abaixo individualizada:**

1. Não havia fluxo ordenado nem horários distintos para entrada de alimentos, higienização e desinfecção de ambientes e equipamentos e retirada de resíduos - RDC 216, item 4.1.1 e RDC 02/2003, art. 63 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);
2. O acesso às instalações não era controlado e independente - RDC 216, item 4.1.1 e RDC 02/2003, art. 63 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);
3. O dimensionamento da edificação e das instalações não é compatível com todas as operações, não há barreiras por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada - RDC nº 216, item 4.1.2 e RDC nº 02/2003, art. 63 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);
4. Novo projeto, com definição de fluxos e horários poderiam ter sido adotados para compensar a limitação de espaço - RDC nº 216, item 4.1.2; RDC nº 02/2003 art. 63 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);
5. As instalações não possuíam água corrente nem dispunham de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Não haviam ralos - RDC nº 216, item 4.1.5 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);
6. A caixa de gordura e de esgoto não estava fora da área de preparação e armazenamento de alimentos nem em adequado estado de conservação e funcionamento - RDC nº 216, item 4.1.6 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

7. Não havia toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos - RDC nº 216, item 4.1.14 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);
8. Os resíduos não eram frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos - RDC nº 216, item 4.5.3 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);
9. Os manipuladores guardavam suas roupas e objetos pessoais no armário dentro da área de manipulação/atendimento e não usavam roupas claras - RDC nº 216, item 4.6.3, RDC nº 02, art. 64,VI, RDC nº 02 art. 64,VII e RDC nº 02 art. 66, I - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);
10. Por haver um funcionário por turno, a funcionária manipulava dinheiro durante o desempenho das atividades, tal como preparar cachorro quente e servir - RDC nº 216, item 4.6.5 - penalidade de multa no valor de R\$8.000,00 (oito mil reais);
11. Não ter pia com água CORRENTE no estabelecimento - RDC nº 216, item 4.1.5 - penalidade de multa no valor de R\$8.000,00 (oito mil reais);
12. Produtos vencidos foram encontrados, os quais não estavam identificados como tal nem armazenados separadamente - RDC nº 216, item 4.7.4 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);
13. O quantitativo de funcionários não é compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias - RDC nº 216, item 4.8.2 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);
14. Segregação incorreta dos resíduos sólidos: lixo reciclável e orgânico segregados incorretamente nas lixeiras no estabelecimento - RDC nº 02, item 64, X - 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.

TIAGO ALVES DE CARVALHO

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 **Tiago Alves de Carvalho, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 07/10/2020, às 17:34, 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 **1158448** e o código CRC **66C5D164**.
