

DECISÃO N° 1159023, DE 14 DE SETEMBRO DE 2020

Processo nº 25741.589827/2017-63

AI5 nº 23/2017 - PP-ITAJAÍ/SC

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

A empresa D. R. B. BISPO EIRELI - ME foi autuada em 13 de outubro de 2017 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004 e a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 02/2003. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Infraestrutura (especialmente elétrica e hidráulica), procedimentos, recursos humanos (capacitação e supervisão), instalações, equipamentos, móveis e utensílios, fluxos e registros não eram mantidos em adequado estado e/ou não atendiam a legislação sanitária vigente; Não haviam termômetros, e, conseqüentemente, registros das temperaturas; não eram tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes; Os produtos saneantes não estavam identificados nem guardados em local reservado para essa finalidade; Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização não eram próprios para a atividade nem guardados em local reservado para essa finalidade; Os resíduos não eram frequentemente coletados pois só havia uma funcionária por turno; O controle da saúde dos manipuladores não foi apresentado; Os manipuladores não lavavam cuidadosamente e frequentemente as mãos pois não tinha pia com água corrente, não haviam sido capacitadas e supervisionadas e havia só uma funcionária por turno; Não haviam cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene; Por haver um funcionário por turno, a funcionária manipulava dinheiro durante o desempenho das atividades, tal como preparar cachorro quente e servir - é agravante o fato de não ter pia com água no estabelecimento; A temperatura das matérias-primas não era verificada nas etapas de recepção e de armazenamento; Produtos vencidos (pães mofados) não estavam identificados; Molhos e maionese fora das condições adequadas de armazenamento após aberto, expostos à temperatura ambiente por tempo indeterminado; Alimentos fracionados não estavam

adequadamente acondicionados e identificados O tratamento térmico não garantia que todas as partes do alimento atingissem no mínimo 70°C (setenta graus Celsius); A eficácia do tratamento térmico das salsichas e molho não era avaliada pela verificação da temperatura e do tempo; Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados não eram mantidos em condições de tempo e de temperatura adequadas e controladas; O equipamento necessário à exposição dos alimentos (balcão quente com salsichas ao molho de tomate) não estava em adequado estado de funcionamento, e a temperatura desse equipamento não era adequadamente regulada e monitorada. A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas não era reservada; Os funcionários responsáveis por essa atividade manipulavam alimentos em seguida do recebimento no caixa; Não foi apresentado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados. Por ocasião da inspeção realizada em 13/10/2017 aqui descrita e em decorrência das irregularidades relatadas foram lavrados os seguintes Termos: Termo de Inspeção Sanitária de nº: 21/2017, Termo de Interdição Sanitária 19/2017, Notificação 84/2017, Termo de inutilização 05/2017 e Auto de Infração Sanitária nº 23/2017

[...]

Notificada da autuação em 18 de outubro de 2017 (fls. 03), a Autuada não apresentou sua defesa, prosseguindo o processo à sua revelia.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 18 de dezembro de 2017 (fls. 28-29) pela manutenção do Auto de Infração Sanitária - AIS, argumentando que foram diversas irregularidades encontradas na inspeção realizada no estabelecimento, realizada a interdição do mesmo e o descarte de alimento. Assevera que o estabelecimento se localiza em aeroporto internacional de grande circulação, ressaltando os perigos microbiológicos da contaminação dos alimentos ofertados e classificou o risco sanitário da infração como grave tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 29).

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. 09 a 25, como: Termo de Inspeção nº 21/2017, Termo de Inutilização nº 05/2017, Termo de Interdição nº 19/2017 e Notificação nº 84/2017, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu as normas apontadas no AIS, e por isso foi lavrada a autuação.

As condutas irregulares identificadas pela equipe de fiscalização estão muito bem descritas nos documentos, acima citados, que instruem o presente processo. O descumprimento e inobservância das normas legais sanitárias relativas às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, como se vê neste caso, resulta no comprometimento da qualidade dos alimentos produzidos, favorecendo a ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos e a segurança alimentar da população exposta ao risco.

O Termo de inspeção nº 21/2017 contém fotografias, relato detalhado e identificação de cada item descumprido, bem como sua conformação com as normas infringidas. Pela extensa lista de itens, restou claro enquadramento das condutas nos itens das Resoluções RDC nº 216/2004 - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e RDC nº - 02/2003 - Regulamento Técnico, para fiscalização e controle sanitário em aeroportos e aeronaves.

Embora a empresa Autuada tenha recebido todos os documentos fiscais acima indicados, onde consta a indicação de cada dispositivo das normas, que foram infringidos, cumpre realizar-se o reenquadramento das condutas, como sendo infração à Resolução RDC nº - 02/2003 - artigo 63, artigo 64, itens VI, VII, VIII, IX; e à Resolução RDC nº 216/2004 - itens 4.1.1, 4.1.2, 4.1.5, 4.1.6, 4.1.7, 4.1.9, 4.1.14, 4.1.15, 4.1.16, 4.2.1, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6, 4.5.1, 4.5.3, 4.6.1, 4.6.3, 4.6.4, 4.6.5, 4.6.7, 4.7.3, 4.7.4, 4.7.5, 4.7.6, 4.8.1, 4.8.2, 4.8.5, 4.8.6, 4.8.8, 4.8.9, 4.8.15, 4.8.20, 4.10.1, 4.10.2, 4.10.3, 4.10.74.11.1

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. 37), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 38) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 29).

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 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 das infrações cometidas, 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\$ 52.000,00 (cinquenta e dois mil reais), conforme abaixo individualizada:

I - Infraestrutura (especialmente elétrica e hidráulica), instalações, equipamentos, móveis e utensílios, fluxos e registros não eram mantidos em adequando estado e/ou não atendiam a legislação sanitária vigente - itens 4.1.1, 4.1.2, 4.1.5, 4.1.7, 4.1.9, 4.1.14, 4.1.15, 4.2.7, 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.5.2, 4.5.1, 4.6.3, 4.7.6, 4.8.20, 4.10.1, da RDC 216/2004; art. 63, artigo 64, itens VI, VII, VIII, da RDC nº 02/2003 - penalidade de multa no valor de R\$8.000,00 (oito mil reais)

II - Não haviam termômetros, e, conseqüentemente, registros das temperaturas - item 4.1.16 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais)

III - não eram tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes - item 4.2.4 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

IV - Os produtos saneantes não estavam identificados nem guardados em local reservado para essa finalidade - item 4.2.5 da RDC 216/2004- penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

V - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização não eram próprios para a atividade nem guardados em local reservado para essa finalidade - item 4.2.6 da RDC 216/2004 e VIII da RDC nº 02/2003- penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

VI - Os resíduos não eram frequentemente coletados pois só havia uma funcionária por turno - item 4.5.3 da RDC 216/2004- penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

VII - O controle da saúde dos manipuladores não foi apresentado- itens 4.6.1, da RDC 216/2004- penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois

mil reais);

VIII - Os manipuladores não lavavam cuidadosamente e frequentemente as mãos pois não tinha pia com água corrente, não haviam sido capacitadas e supervisionadas e havia só uma funcionária por turno - itens 4.6.4, 4.6.7, 4.10.2 da RDC 216/2004 e art. 64, item IX da RDC nº 02/2003 - penalidade de multa no valor de R\$8.000,00 (oito mil reais);

IX - Não haviam cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene- item 4.6.4 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

X - Por haver um funcionário por turno, a funcionária manipulava dinheiro durante o desempenho das atividades, tal como preparar cachorro quente e servir - é agravante o fato de não ter pia com água no estabelecimento- itens 4.6.5, 4.8.2 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

XI - A temperatura das matérias-primas não era verificada nas etapas de recepção e de armazenamento- itens 4.7.3, 4.8.1 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

XII - Produtos vencidos (pães mofados) não estavam identificados - itens 4.7.4, 4.7.5 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

XIII - Molhos e maionese fora das condições adequadas de armazenamento após aberto, expostos à temperatura ambiente por tempo indeterminado- item 4.8.5 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

XIV - Alimentos fracionados não estavam adequadamente acondicionados e identificados - itens 4.7.5, 4.8.6 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

XV - O tratamento térmico não garantia que todas as partes do alimento atingissem no mínimo 70°C (setenta graus Celsius) - item 4.8.8 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

XVI - A eficácia do tratamento térmico das salsichas e molho não era avaliada pela verificação da temperatura e do tempo- item 4.8.9 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

XVII - Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados não eram mantidos em condições de tempo e de temperatura adequadas e controladas - itens 4.8.15, da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

XVIII - O equipamento necessário à exposição dos alimentos (balcão quente com salsichas ao molho de tomate) não estava em adequado estado de funcionamento, e a temperatura desse equipamento não era adequadamente regulada e monitorada - item 4.10.3 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

XIX - A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas não era reservada; Os funcionários responsáveis por essa atividade manipulavam alimentos em seguida do recebimento no caixa; - item 4.10.7 da RDC 216/2004 - penalidade de multa no valor de R\$2.000,00 (dois mil reais);

XX - Não foi apresentado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados - item 4.11.1 da RDC 216/2004 - 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 n° 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 16/09/2020, às 09:57, 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 **1159023** e o código CRC **8A91AB41**.
