

## **DECISÃO N° 1208202, DE 23 DE OUTUBRO DE 2020**

**Processo nº 25752.197585/2016-81**

**AIS nº 2052562161 - PP-Rio de Janeiro-RJ**

**Autuada: BRASBUNKER PARTICIPACOES S/A.**

A empresa BRASBUNKER PARTICIPACOES S/A foi autuada em 19/06/2016 pela(s) irregularidade(s) de armazenar alimento fora do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, bem como ausência de identificação e/ou especificações técnicas do fabricante em alimentos fracionados, infringindo o art. 35 da Resolução RDC nº 72, de 2009, c/c item 4.7 da Resolução RDC nº 216, de 2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXIII, da Lei nº 6.437, de 1977.

Notificada da autuação em 15/07/2016 (fls. 04), a Autuada não apresentou defesa/impugnação.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 04/03/2017 pela manutenção do AIS (fls. 09/10), e classificou o risco sanitário das infrações, como: alto para a infração de armazenar alimento fora do prazo de validade e médio para a infração de manter alimentos fracionados sem identificação e/ou especificações do fabricante (fls. 23).

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 itens 17 e 18 da Notificação nº 130, de 02/05/2016 (fls. 05/07), que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s).

De acordo com a Resolução RDC nº 72, de 2009, em seu art. 35, todo alimento a ser ofertado a bordo, deve ser obtido de fontes aprovadas ou consideradas satisfatórias pelas autoridades competentes, devendo ser observado o prazo de validade e as condições físicas e organolépticas, como limpeza, ausência de estragos, adulterações, cheiro, textura, alteração de coloração, entre outros.

Ainda, a Resolução RDC nº 216, de 2004, em seus

itens 4.7.4 e 4.8.6, estabelecem que 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, quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, 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.

O armazenamento de alimentos com prazo de validade vencido 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.

Ressalte-se que o prazo de validade é a data limite para a utilização de um alimento definida pelo fabricante, com base nos seus testes de estabilidade, mantidas as condições de armazenamento e transporte estabelecidos, dentro do qual se assegura que o produto mantenha as características físico-químicas e microbiológicas. Além disso, a correta identificação dos alimentos é fundamental para a garantia da qualidade.

O alimento com prazo de validade vencido ou sem identificação, na maioria das vezes, não apresenta quaisquer alterações em suas características organolépticas, podendo ser consumido sem a percepção de qualquer problema, mas pode causar surtos de DTA.

Com relação ao enquadramento legal das condutas dispostas no AIS, faz-se cabível, por oportuno, realizar a inclusão dos itens 4.7.4 e 4.8.6 da Resolução RDC nº 216, de 2004, por serem aplicáveis às infrações descritas no Auto, destacando que, conforme jurisprudência, “o acusado, em processo judicial ou administrativo, não se defende da tipificação das infrações, mas da prática dos atos que lhe são atribuídos” (TRF 1ª Região AMS 95.01.02973-5/RO).

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 é notadamente de Grande Porte (atua com navegação de apoio marítimo e está classificada como “Demais” no CNPJ - fls. 25), reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 28) e praticou condutas cujos riscos sanitários foram classificados pela área autuante, como: **alto** para a infração de armazenar alimento fora do prazo de validade e **médio** para a infração de manter alimentos fracionados sem identificação e/ou especificações do fabricante (fls. 23).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 28 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25765.317269/2013-55) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (15/03/2016). Portanto, à época do cometimento das infrações em tela, em 02/05/2016, a empresa já estava sob os efeitos da reincidência.

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 as infrações serão classificadas como leves 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 9.873, de 1999, **mantenho o Auto de Infração Sanitária em epígrafe, promovo o reenquadramento legal da(s) conduta (s) descrita(s)**

no AIS como sendo infração ao art. 35 da Resolução RDC nº 72, de 2009, c/c itens 4.7.4 e 4.8.6 da Resolução RDC nº 216, de 2004, tipificada(s) no art. 10, XXIII, da Lei nº 6.437, de 1977, e aplico à autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 115.000,00 (cento e quinze mil reais), estabelecida conforme descrito abaixo, todavia, dobrada para R\$ 230.000,00 (duzentos e trinta mil reais) em face da reincidência.

a) R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por armazenar alimento fora do prazo de validade (risco alto); e

b) R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por manter alimentos fracionados sem identificação e/ou especificações do fabricante (risco médio).

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

KASSANDRA DE FREITAS RODRIGUES

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 **Kassandra de Freitas Rodrigues, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 23/10/2020, às 20:12, 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 **1208202** e o código CRC **FAF05B94**.