

DECISÃO N° 1208209, DE 23 DE OUTUBRO DE 2020

Processo nº 25752.197590/2016-67

AI5 nº 2052808166 - PP-Rio de Janeiro-RJ

Autuada: NORSKAN OFFSHORE LTDA.

A empresa NORSKAN OFFSHORE LTDA foi autuada em 01/07/2016 pela(s) irregularidade(s) de armazenar alimento fora do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, bem como dispor de alimentos manipulados e fracionados sem identificação e/ou especificações do fabricante e seus respectivos prazos de validade, 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 18/07/2016 (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 14/03/2017 pela manutenção do AIS (fls. 08/09), e classificou o risco sanitário das infrações, como: médio para a infração de armazenar alimento fora do prazo de validade e médio para a infração de dispor de alimentos manipulados e fracionados sem identificação e/ou especificações do fabricante e seus respectivos prazos de validade (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 18 e 21 da Notificação nº 198, de 01/07/2016 (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 está classificada como Grande Porte Grupo I (fls. 26), é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 15) e praticou condutas cujos riscos sanitários foram classificados pela área autuante, como: **médio** para a infração de armazenar alimento fora do prazo de validade e **médio** para a infração de dispor de alimentos manipulados e fracionados sem identificação e/ou especificações do fabricante e seus respectivos prazos de validade (fls. 23).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 15 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25752.388863/2010-21) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (06/05/2014). Portanto, à época do cometimento das infrações em tela, em 01/07/2016, 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\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), estabelecida conforme descrito abaixo, todavia, dobrada para R\$ 160.000,00 (cento e sessenta mil reais) em face da reincidência.

a) R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por armazenar alimento fora do prazo de validade (risco médio); e

b) R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por dispor de alimentos manipulados e fracionados sem identificação e/ou especificações do fabricante e seus respectivos prazos de validade (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 20:47, 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 **1208209** e o código CRC **30D97DC3**.