

DECISÃO Nº 1230841, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2020

Processo nº 25751.028317/2018-86

AIS nº 0037747183 - PA-PORTO ALEGRE-RS

Autuada: **JONATHAN DAS CHAGAS SILVEIRA-ME.**

A empresa **JONATHAN DAS CHAGAS SILVEIRA-ME** foi autuada em 16 de janeiro de 2018 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo os artigos 36; 39; 40; 41 da Resolução-RDC nº 72/2009; Art. 6º e itens 4.8.1; 4.8.5; 4.8.11; 4.8.13 e 4.8.19 da Resolução-RDC nº 216/2004. . A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, IV, XXIX, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

1-Estabelecimento em precárias condições de higiene ambiental e organização: presença de objetos estranhos ao local, sujidades (teias de aranhas), estofado em tecido em local inapropriado, lâmpada em área de manipulação sem proteção, coifas ineficientes e inadequadas, pia para higienização das mãos dos manipuladores sem os itens de higiene apropriados (sem os devidos suportes), disponibilizado sabão líquido de higienização de louças e papel toalha em rolo de uso geral; 2-A empresa não atender as Boas Práticas na Fabricação e Produção de Alimentos em todas as suas etapas. Peixes sendo descongelados imersos em água em bacia e panela, expostos a temperatura do ambiente a cozinha, bem como presença de outros alimentos como polenta em precárias condições de armazenamento no refrigerador, sem proteção e com sinais de deterioração; 3-Encontrado produtos com sinais de deterioração (polenta, peixe, frutas, óleo da fritadeira saturado, ovos dispostos em balcão na cozinha sofrendo incidência solar, molhos e temperos para saladas expostos fora de refrigeração e sob incidência solar). Alguns produtos com ausência de rotulagem e rotulagem insuficiente; 4-Presença de alimentos congelados (peixes e frutos do mar), em quantidade expressiva, dispostos em bancada ao lado fogão, aguardando higienização do freezer, com ausência de controle tempo-temperatura apresentando sinais de descongelamento; 5-Produtos hortifrutigranjeiros higienizados de forma precária, com ausência de desinfecção no processo. A infraestrutura não contempla os requisitos mínimos necessários à execução do processo

adequado; 6-Empresa anteriormente notificada pela ausência das boas práticas e irregularidades constatadas.

[...]

Notificada da autuação em 17 de janeiro de 2018 (fls. 1), a Autuada não apresentou defesa deixando transcorrer *in albis* o prazo do artigo 22 da Lei nº 6437/77.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 9 de maio de 2018 pela manutenção do AIS, argumentando que no momento a empresa não atende às Boas Práticas na produção de alimentos em todas as etapas, colocando em risco a segurança dos alimentos. Classificou o risco sanitário da infração como abaixo tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 21).

INFRAÇÃO	RISCO
1) Estabelecimento em precárias condições de higiene ambiental e organização;	Alto
2) Não atender as Boas Práticas na Fabricação e Produção de Alimentos em todas as suas etapas;	Alto
3) Produtos com sinais de deterioração e com ausência de rotulagem;	Alto
4) Presença de alimentos congelados em quantidade expressiva com ausência de controle tempo-temperatura, apresentando sinais de descongelamento;	Alto
5) Produtos hortifrutigranjeiros higienizados de forma precária com ausência da etapa de desinfecção;	Alto
6) A infraestrutura não contempla os requisitos mínimos necessários à execução do processo adequado.	Alto

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. 15-18, como os Termos de Inspeção e o Termo de Interdição, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

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. 13), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 5) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado de acordo com a tabela acima (fls. 21), .

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 078/2017 (fls. 15), 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 de R\$ 48.000,00 (quarenta e oito mil reais).**

- 1) R\$ 8.000,00 (oito mil reais), pelo estabelecimento estar em precárias condições de higiene ambiental e organização, (Risco Alto);**
- 2) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por ter não atender às Boas Práticas na Fabricação e Produção de Alimentos em todas as suas etapas, (Risco Alto);**
- 3) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por ter produtos com sinais de deterioração e com ausência de rotulagem, (Risco Alto);**
- 4) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pela presença de alimentos congelados em quantidade expressiva com ausência de controle tempo-temperatura, apresentando sinais de descongelamento, (Risco Alto);**
- 5) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pela presença de produtos hortifrutigranjeiros higienizados de forma precária com ausência da etapa de desinfecção, (Risco Alto); e,**
- 6) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pois a infraestrutura não contempla os requisitos mínimos necessários à execução do processo adequado, (Risco Alto);**

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 02/12/2020, às 16:19, 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 **1230841** e o código CRC **9DD3964F**.
