

DECISÃO Nº 1237830, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2020

Processo nº 25741.552901/2017-96

AIS nº 21/2017 - PP-ITAJAÍ/SC

Autuada: C.A.M. RESTAURANTE EIRELI EPP

A empresa **C.A.M. RESTAURANTE EIRELI EPP** foi autuada em 26 de setembro de 2017 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 2004 e a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 2002, a Portaria nº 1.428, de 1993. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no artigo 10, incisos IV, XV, XXIX, XXVIII e XXXI, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Alimentos com prazo de validade expirado, sem adequada identificação e/ou com identificação e data de validade duplicados (etiquetas sobrepostas em bebida) e/ou em embalagens rasgadas e sujas (desprotegidos de contaminação) e/ou erroneamente identificados e/ou com contaminação cruzada; Paredes, equipamentos, interruptores e tomadas em condições inadequadas de manutenção, conservação e limpeza; lixeiras e segregação de resíduos em desacordo com a legislação; instalações elétricas inadequadas e instalações hidráulicas não operavam corretamente; utensílios em condições higiênico sanitárias e de conservação inadequadas; falta de supervisão e/ou treinamento das funcionárias; procedimento e instalações para higienização das mãos incorretos; utensílios utilizados na limpeza dos ambientes em inadequado estado de conservação e produto saneante guardado junto de utensílios de cozinha limpos; falhas nos registros das temperaturas dos alimentos, equipamentos e óleo para fritura; na data da inspeção, que foi realizada das 11:30 às 13:20 horas, não havia registro da temperatura de nenhum equipamento ou alimento, sendo que, em todos os dias anteriores à inspeção, haviam registros no período da manhã, o que sugere a ocorrência de fraudes nos registros; Temperatura dos alimentos quentes na distribuição não era similar com os registros dos dias anteriores e estava abaixo dos 60°C no momento da inspeção; Alimentos frios armazenados no refrigerador, no balcão de distribuição (buffet) e no equipamento da área de atendimento ("vitrine"), estavam acima da temperatura adequada de conservação; Por ocasião da inspeção realizada em 26/09/2017 aqui descrita e em

decorrência de muitas irregularidades serem reincidentes (já relatadas nos termos de inspeção 19/2016 e 30/2016, no Auto de infração sanitária 1941840160 - PP-ITAJAI-SC e nas notificações 20, 38 e 54/2016) foram lavrados os seguintes Termos: Termo de Inspeção Sanitária de nº: 19/2017, Notificação 65/2017, Termo de inutilização 03/2017 e Auto de Infração Sanitária 21/2017

[...]

Notificada da autuação em 04 de outubro de 2017 (fls. 03), a Autuada apresentou sua defesa em 27 de outubro de 2017 (fls. 20-120), alegando, em suma, as providências adotadas para atender aos itens apontados na inspeção fiscal. Protesta pela consideração das circunstâncias atenuantes previstas nos incisos I e III do artigo 7º Lei nº 6.437, de 1977. Em caso de eventual penalidade requer seja aplicada a Advertência.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 12 de dezembro de 2017 pela manutenção do AIS (fls. 121-124), argumentando que o estabelecimento da Autuada houvera sido inspecionado nas datas de 13/04/2016 e 09/06/2016 e nessa última inspeção foi lavrado o Auto de Infração Sanitária - AIS nº 1941840/16-0 - Processo nº 25741.146176/2016-69. E diversas das irregularidades anteriormente constatadas se repetiram na terceira inspeção, na data de 26/09/2017.

Relata que durante a inspeção sanitária foi necessário o descarte de alimentos com condições higiênico sanitárias inadequadas de manipulação e conservação, tendo sido constatadas um grande número de irregularidades que colocam em risco a segurança dos alimentos e a saúde dos alimentandos. Que as falhas na manutenção, limpeza e conservação dos equipamentos, utensílios e das instalações indicavam o descumprimento das Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dos regulamentos e normas para serviços de alimentação, sendo um fator de risco para a contaminação dos alimentos.

Destaca como falta grave, que na planilha com o registro da temperatura dos alimentos distribuídos no buffet estavam registradas temperaturas acima de 70ºC para todos os alimentos no dia anterior à inspeção e que no dia da inspeção (26/09/2017) "... NENHUM alimento encontrava-se acima de 60º C de temperatura". O que caracterizaria "indicativos de fraude em registros sanitários e/ou manuseio incorreto do equipamento de aferição e/ou uso de equipamento de aferição não calibrado,

levando a registros não condizentes com os valores reais dos alimentos na distribuição - o que impede o gerenciamento e mitigação do risco...".

Destaca, também, a inobservância das Boas Práticas de Higiene e Manipulação, ressaltando que "...a execução das tarefas segundo o POP concernente, a educação continuada dos manipuladores de alimentos e a supervisão dos colaboradores pelo responsável técnico são medidas que contribuem para a redução da incidência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) - e que não foi verificado durante a inspeção sanitária nenhuma destas medidas nem no foro documental, nem no foro prático...". E classificou o risco sanitário da infração como grave tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 124).

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. 05-14, 15-17, 18, como Termo de Inspeção Sanitária de nº 19/2017; Termo de Inutilização nº 03/2017; e Notificação nº 65/2017, além da própria manifestação da empresa, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi lavrada a autuação.

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.

O alimento contaminado, na maioria das vezes, não apresenta quaisquer alterações em suas características organolépticas, podendo ser consumido sem a percepção de qualquer problema, e, por isso, pode causar surtos de DTA.

Dessa forma, o consumo de alimentos com prazo de validade vencido representa risco à saúde do consumidor.

O descumprimento das Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos 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.

O alimento contaminado, na maioria das vezes, não apresenta quaisquer alterações em suas características organolépticas, podendo ser consumido sem a percepção de qualquer problema, e, por isso, pode causar surtos de DTA.

Dessa forma, o consumo de alimentos manipulados sem observância das boas práticas de fabricação representa risco à saúde do consumidor.

Com relação ao enquadramento legal das condutas dispostas no AIS, faz-se cabível, por oportuno, realizar a especificação dos itens 4.1.3, 4.1.5, 4.1.7, 4.1.9, 4.1.10, 4.1.15, 4.2.1, 4.2.2, 4.2.4, 4.2.5, 4.5.2, 4.5.3, 4.6.4, 4.6.7, 4.7.3, 4.7.7, 4.8.3, 4.8.6, 4.8.9, 4.8.15, 4.8.17, 4.9.2, 4.10.2, 4.10.3 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 2004; o item 4.1.4 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 2002, 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).

No que se refere a alegação de que as providências adotadas na correção das irregularidades a isentariam de responsabilidade, não lhe assiste razão. Cumpre asseverar que a correção posterior a inspeção fiscal não ilide a infração sanitária ora tratada, e tampouco configura atenuante, por se tratar de dever da empresa. Outrossim a atenuante prevista no inciso III do art. 7º da Lei 6.437/77, preconiza a reparação ou minoração do ato lesivo espontaneamente, ou seja, antes de qualquer intervenção repressiva administrativa, o que não ocorreu *in casu*.

Com relação ao argumento de que devem ser

consideradas as demais circunstâncias atenuantes previstas na Lei nº 6.437/1977, não merece acolhimento. A empresa em questão foi responsável pela conduta descrita no AIS em epígrafe, sem a qual não teria havido a irregularidade em questão, não se verificando a caracterização da atenuante prevista no inciso I do art. 7º da Lei 6.437/77. Cumpre asseverar que a errada compreensão da norma sanitária em questão não pode ser admitida como escusável, sendo a defendente capaz de compreender o caráter ilícito do fato. Registre-se, por oportuno, que a teor do artigo 3º da Lei de Introdução às normas do Direito Brasileiro (Decreto-Lei nº 4.657/42), ninguém poderá se furtar do cumprimento às normas sob a alegação de ignorância (“Ninguém se escusa de cumprir a lei, alegando que não a conhece”), não se verificando a aplicabilidade da atenuante prevista no inciso II. Da mesma forma, a Autuada não demonstrou a coação de que trata o inciso IV do mesmo artigo.

No tocante a inexistência de efetiva lesão à saúde pública é importante esclarecer que a não ocorrência de dano concreto não implica ausência de risco sanitário. Há que se lembrar de que a vigilância sanitária trabalha na prevenção de danos. Assim, caso caracterizado o dano, haveria razão para a aplicação de penalidade ainda mais severa.

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 Empresa de Pequeno Porte (fls. 132), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls.133), porém praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como grave (alto) pela área autuante (fls. 124).

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 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, promovo o reenquadramento legal da(s) conduta (s) descrita(s) no AIS como sendo infração aos itens 4.1.3, 4.1.5, 4.1.7, 4.1.9, 4.1.10, 4.1.15, 4.2.1, 4.2.2, 4.2.4, 4.2.5, 4.5.2, 4.5.3, 4.6.4, 4.6.7, 4.7.3, 4.7.7, 4.8.3, 4.8.6, 4.8.9, 4.8.15, 4.8.17, 4.9.2, 4.10.2, 4.10.3 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 2004; o item 4.1.4 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 2002 e a a Portaria nº 1.428, de 1993, condutas tipificadas no artigo 10, incisos IV, XV, XXIX, XXVIII e XXXI, da Lei nº 6.437, de 1977, e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais), assim estabelecida:**

R\$ 16.000,00 (dezesseis mil reais) por "Alimentos com prazo de validade expirado, sem adequada identificação e/ou com identificação e data de validade duplicados (etiquetas sobrepostas em bebida) e/ou em embalagens rasgadas e sujas (desprotegidos de contaminação) e/ou erroneamente identificados e/ou com contaminação

cruzada;"

R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por "Paredes, equipamentos, interruptores e tomadas em condições inadequadas de manutenção, conservação e limpeza; "

R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por "lixeiras e segregação de resíduos em desacordo com a legislação;"

R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por "instalações elétricas inadequadas e instalações hidráulicas não operavam corretamente; utensílios em condições higiênico sanitárias e de conservação inadequadas;"

R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por "falta de supervisão e/ou treinamento das funcionárias;"

R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por "procedimento e instalações para higienização das mãos incorretos;"

R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por "utensílios utilizados na limpeza dos ambientes em inadequado estado de conservação e produto saneante guardado junto de utensílios de cozinha limpos;"

R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por "falhas nos registros das temperaturas dos alimentos, equipamentos e óleo para fritura;"

R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por "na data da inspeção, que foi realizada das 11:30 às 13:20 horas, não havia registro da temperatura de nenhum equipamento ou alimento, sendo que, em todos os dias anteriores à inspeção, haviam registros no período da manhã, o que sugere a ocorrência de fraudes nos registros;"

R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por "Temperatura dos alimentos quentes na distribuição não era similar com os registros dos dias anteriores e estava abaixo dos 60°C no momento da inspeção;"

R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) por "Alimentos frios armazenados no refrigerador, no balcão de distribuição (buffet) e no equipamento da área de atendimento ("vitruine"), estavam acima da temperatura adequada de conservação;"

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

MARY LUCE BARBOSA DA SILVA
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 **Mary Luce Barbosa da Silva, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 19/11/2020, às 17:00, 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 **1237830** e o código CRC **08B2BBC9**.
