

DECISÃO Nº 1241068, DE 23 DE NOVEMBRO DE 2020

Processo nº 25751.257174/2019-07

AIS nº 0391732191 - PA-Porto Alegre-RS

Autuada: GPUNI FOODS ALIMENTAÇÃO LTDA.

A empresa **GPUNI FOODS ALIMENTAÇÃO LTDA** foi autuada em 02/05/2019 pelas irregularidades transcritas abaixo, infringindo a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 02, de 2003 e a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 2004. As condutas foram tipificadas no artigo 10, incisos IV e XXIX da Lei nº 6.437, de 1977:

[...]

1) Não adotar as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos; 2) Presença de calzones em processo de descongelamento em temperatura ambiente - recebidos congelados sem local em freezer para seu armazenamento; 3) Sistema de esgotamento das águas provenientes do cozimento das massas inoperante; 4) Falta de organização por classe de alimentos nos freezers e balcões refrigerados; 5) Armazenamento de alimentos incompatível com a demanda; 6) Ausência de controle e rotulagem de alimentos nos balcões expositores; 7) Planilhas de controle de recebimento e temperatura de conservação dos alimentos em desacordo com os critérios previstos; 8) Bebidas e produtos descartáveis dispostos diretamente sobre o piso; 9) Armazéns desorganizados, com armazenamento concomitante de produtos de higiene e limpeza com descartáveis, embalagens e bolsas dos funcionários; 10) Pia para a higienização de utensílios inadequada; 11) A higienização do local era realizada pelo manipulador de alimentos; 12) Utensílios utilizados para limpeza sem local adequado para guarda; 13) A água utilizada na limpeza do piso era desprezada na pia de higienização das mãos.

[...]

Notificada da autuação em 03/05/2019 (fls. 02-v), a Autuada apresentou sua defesa e documentos tempestivamente (fls. 06/08), alegando, em suma, ter efetuado as adequações necessárias assim que tomou conhecimento das irregularidades descritas no AIS.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 20/05/2019 pela

manutenção do AIS, argumentando que a empresa foi interditada em 29/04/2019, através do Termo de Interdição Cautelar nº 03/2019-PVPAF-Porto Alegre e após correção e atendimento das irregularidades foi desinterditada em 02/05/2019, através do Termo de Desinterdição de Estabelecimento nº 04/2019 - PVPAF-Porto Alegre. Concluiu que as considerações apresentadas na defesa corroboraram as irregularidades constatadas no momento da inspeção sanitária. Salientou que a probabilidade do risco com a perda da segurança alimentar foi inerente, devido às condições que se encontravam no estabelecimento com a ausência comprovada das boas práticas, nas instalações físicas, procedimentos e processos inadequados e em desacordo com a legislação vigente. O risco sanitário da infração foi classificado como baixo, médio ou alto, de acordo com cada infração, tendo em vista suas consequências para a saúde pública, conforme consta no Despacho nº 21/2020/SEI/PVPAF-PORTO ALEGRE/CVPAF-RS/CRPAF-PR/GGPAF/DIRE5/ANVISA (fls. 18/19).

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. 03/07 como o Termo de Inspeção nº 47/2019; o Termo de Interdição Cautelar Total ou Parcial de Estabelecimento sob Vigilância Sanitária nº 03/2019; o Termo de Desinterdição de Estabelecimento sob Vigilância Sanitária nº 04/2019, 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.

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.

No que se refere à alegação de que adotou as providências necessárias à correção das irregularidades, cumpre asseverar que a correção posterior à inspeção fiscal não ilide as infrações sanitárias ora tratadas, 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*.

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 microempresa - ME (fls. 16), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 11) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como baixo, médio ou alto, de acordo com cada infração (fls. 18/19).

A esse respeito, a Procuradoria Federal junto à Anvisa se manifestou no Parecer nº 0119/2019/CCONS/PFANVISA/PGF/AGU no sentido de que a “dupla visita” é exigível para condutas que possuam médio ou baixo risco sanitário nas atividades fiscalizadoras da Agência em Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, primárias, e onde não tenha ocorrido fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Da análise dos autos, verifico que não foi observado o critério da “dupla visita” no que se refere à algumas infrações descritas no AIS, visando a sua prévia orientação antes da lavratura do presente auto de infração. Assim, de acordo com o Parecer nº 0119/2019/CCONS/PFANVISA/PGF/AGU e a

exigibilidade da "dupla visita" para condutas de risco baixo ou médio, desconsidero as infrações de nºs 4 a 13. Mantenho, no entanto, as infrações de nºs 1 a 3 (1- Não adotar as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos; 2- Presença de calzones em processo de descongelamento em temperatura ambiente - recebidos congelados sem local em freezer para seu armazenamento; e 3- Sistema de esgotamento das águas provenientes do cozimento das massas inoperante) cujo risco sanitário foi classificado como alto (fls. 18/19), não sendo a "dupla visita" exigível antes da lavratura do auto de infração para estas infrações. Portanto, considerando ser a situação observada nos autos deste processo, o Auto de Infração em questão deve ser mantido para as infrações nºs 1 a 3.

Com relação ao enquadramento legal da conduta disposta no AIS, faz-se cabível, por oportuno, realizar a exclusão do art. 3º, 61, inciso XI do art. 63, inciso I do art. 65, inciso III do art. 66, art. 67, art. 68 e art. 70 da RDC nº 02/2003, e dos itens 4.2.5, 4.2.7, 4.7.5, 4.7.6, 4.8.6, 4.8.17, 4.8.18 e 4.10.17 da RDC nº 216/2004, considerando que não se aplicam ao caso em questão, 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).

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 das conduta descrita no AIS**

como sendo infração ao art. 58 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 02/2003 e aos itens 4.1.5, 4.2.1 e 4.8.14 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 2004, condutas tipificadas no artigo 10, incisos IV e XXIX, da Lei nº 6.437, de 1977, e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 24.000,00 (vinte e quatro mil reais), assim estabelecida:

1) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por "Não adotar as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos" (risco alto);

2) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por "Alimentos em processo de descongelamento em temperatura ambiente e sem local para seu armazenamento" (risco alto); e

3) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por "Sistema inoperante de esgotamento das águas provenientes do cozimento das massas".

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

Yuriê Lopes Ponte de Oliveira
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 **Yurie Lopes Ponte, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 23/11/2020, às 16:53, 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 **1241068** e o código CRC **BD26E139**.