

# DECISÃO Nº 1247924, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2020

Processo nº 25759.193930/2017-61

AIS nº 62/2017 -PA - Viracopos-SP

Autuada: INTERNATONAL MEAL COMPANY ALIMENTAÇÃO S/A

A empresa **INTERNATONAL MEAL COMPANY ALIMENTAÇÃO S/A** foi autuada em 04 de abril de 2017, pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo os artigos 18, 21, 67 e 69 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 02, de 2003; o artigo 47 da Portaria CVS 5, de 2013; os Itens 4.8.15 e 4.9.2 do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216 de 2004. . A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

no exercício da fiscalização sanitária, foi realizada inspeção dos procedimentos de abastecimento da galley (alimentos servidos a bordo) no voo de chegada 5090 (procedente de Curitiba/PR) e do voo 6918 (destino Salvador/BA), na aeronave da Azul prefixo PR-AYA Embraer 195, estacionada na ponte C12. Após o procedimento de abastecimento, foi verificado o embarque de uma refeição para tripulante extra com destino a Salvador. A mesma se encontrava armazenada numa HotBox de plástico azul que acondicionava uma embalagem de alumínio, se tratando de refeição quente de frango, acompanhada de uma salada, pão e sobremesa que se encontravam em outra bandeja e armazenada dentro de um trolley. Foi realizada aferição da temperatura dos alimentos, obtendo-se uma temperatura de 47,9°C para a bandeja quente no hotbox e 20°C para a bandeja com salada, pão e sobremesa. Conforme estabelece o Art 47 da Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013 e o item 4.8.15 do Anexo da RDC 216/2004, a temperatura mínima de alimentos quentes a serem servidos após uma hora de exposição é de 60°C. Ficou evidente que a hotbox utilizada não garantiu a manutenção da temperatura. É responsabilidade da prestadora de serviço garantir a segurança e qualidade dos alimentos durante o abastecimento, conforme Art 18 da RDC 2/2003. Ainda, os Arts 67 e 69 da RDC 2/2003 estabelecem que os alimentos devem ser armazenados em condições ambientais compatíveis ao exigido para sua conservação. O fato de terem chegado à aeronave com a temperatura em desacordo, evidencia que não foram armazenados adequadamente. Além disso, o Art 21 da RDC 2/2003 determina que, durante o

abastecimento, alimentos em qualquer situação de perda da segurança alimentar, devem ser substituídos. Na inspeção realizada, os alimentos não foram substituídos, mesmo a temperatura estando abaixo do determinado na legislação.

[...]

Notificada da autuação em 20 de abril de 2017 (fls. 06), a Autuada apresentou sua defesa em 09 de maio de 2017 (fls. 15-51), alegando, em suma, que forneceu os alimentos em temperatura adequada para o consumo. Que os "hotbox" são fornecidos pelas companhias aéreas e que não tem ingerência nesses equipamentos, não podendo ser responsabilizada por eventuais falhas, portanto o fato deve ser imputado à elas, visto que somente preparou o alimento em conformidade com as normas sanitárias, com rigoroso controle de fabricação. Pugna pela extinção do processo.

Argumenta, por outro lado, que a infração é de baixa lesividade e que em conjunto com as companhias aéreas, vem sanando as falhas no equipamento utilizado, a fim de evitar novas ocorrências. Conclui diante disso, que a aplicação da penalidade de advertência, protestando pela consideração das circunstâncias atenuantes previstas nos incisos I e III do artigo 7º da Lei nº 6.437, de 1977.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 09 de junho de 2017 pela manutenção do AIS (fls. 52). E, complementou sua manifestação em 04 de setembro de 2020 (fls. 69), argumentando que ficou evidente que a "hotbox" utilizada para servir a alimentação ao tripulante extra não garantiu a manutenção da temperatura. Assevera que é responsabilidade da prestadora de serviço garantir a segurança e qualidade dos alimentos durante o abastecimento. Devendo os ser armazenados em condições ambientais compatíveis ao exigido para sua conservação. Destaca, ainda o artigo 21 da Resolução-RDC nº 02/2003 que "... determina que, durante o abastecimento, alimentos em qualquer situação de perda da segurança alimentar, devem ser substituídos". O que não ocorreu naquela ocasião, descumprindo-se o artigo 21 da Resolução-RDC nº 02/2003, fato que seria responsabilidade da empresa que fornece os alimentos.

Acerca da alegação de que a responsabilidade pela infração seria da companhia aérea e não da comissária, destaca o disposto no artigo 18 da Resolução -RDC nº 02/2003, que dispõe

que "...caberá à empresa prestadora de serviços, responsável pelo abastecimento de alimentos, garantir a segurança e qualidade dos produtos durante o abastecimento.". Ao final classificou o risco sanitário da infração como médio tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 69).

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. 08-09, 10-12, como Notificação nº 245/2017-PVPAF-Campinas; Termo de Inspeção Sanitária nº 054/2017-PVPAF-Campinas, que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s). Ao cometê-la(s), a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

A responsabilidade da Autuada pelo serviço realizado resta clara nos fatos constatados na inspeção sanitária, portanto, não cabendo reputar a falha ao material que utiliza na execução dos serviços para os quais é contratada. Se os mesmos não eram adequados, deveria reportar-se ao seu contratante para as devidas correções e não realizar a oferta de alimento em temperatura e condições contrárias à legislação sanitária.

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.

Finalmente, a identificação das circunstâncias atenuantes e agravantes, previstas no artigo 7º da Lei nº 6.437, serve para, nos termos do art. 4º da mesma norma, classificar as infrações em leves, graves ou gravíssimas. Esta classificação, por sua vez, tem por finalidade identificar o valor da multa aplicável ao caso concreto, nos termos do art. 2º, §1º, do mesmo diploma legal.

No presente caso, não se configura a atenuante prevista no inciso III do art. 7º, visto que para isso, a reparação ou minoração do ato lesivo espontaneamente, deve ocorrer antes de qualquer intervenção repressiva administrativa, o que não ocorreu *in casu*. A correção do ilícito se deu após a inspeção fiscal a que foi submetida a embarcação da Autuada. De igual forma, não se lhe pode atribuir o benefício da atenuante prevista no inciso I, do mesmo art. 7º, porque é objetiva a sua participação tanto na entrega de alimento em temperatura irregular, quanto na não substituição dos mesmos.

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.

A respeito do porte econômico, foram encaminhadas solicitações de comprovação à empresa autuada, nos processos em curso nesta Agência. Sendo o último, o Ofício nº 161/2020/SEI/CAJIS/DIRE4/ANVISA solicitando comprovação de seu porte, datado de 19/08/2020 (fls. 73), mas até o presente momento não houve resposta. Portanto, considerando a ausência da documentação e que possui o porte “Demais” em seu Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (fls. 72), adoto a classificação como Grande Porte Grupo I para fins de dosimetria da pena.

No caso em análise, a empresa está classificada como Grande - Grupo I (fls. 70), é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 61) e praticou condutas cujo risco sanitário foram classificados como médio pela área autuante (fls. 69).

Importante frisar que a certidão de reincidência de fls. 61 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25759.368123/2016-84) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (07/02/2017). Portanto, à época do cometimento da infração em tela 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 a(s) infração(ões) será(ão) classificada(s) como leve(s) no que se refere ao(s) valor(es) da(s) multa(s), 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(s) risco(s) sanitário(s) da(s) infração(ões) cometida(s), 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 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) (mencionar o valor total aqui) em face da reincidência.**

a) **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por não garantir a qualidade dos alimentos durante o abastecimento (temperatura em desacordo) (risco médio); e**

b) **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por não substituir alimentos com perda de segurança alimentar (risco médio).**

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 27/11/2020, às 15:23, 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 **1247924** e o código CRC **D5D0E3A1**.

---