

DECISÃO N° 1257916, DE 07 DE DEZEMBRO DE 2020

Processo nº 25741.598882/2017-44

AIS nº 24/2017 - PP-ITAJAÍ/SC

Autuada: AJA EMPREENDIMENTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP

A empresa **AJA EMPREENDIMENTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP** foi autuada em 18 de outubro de 2017, após inspeção sanitária no estabelecimento QUIOSQUE CHOPP BRAHM, 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 02, de 2003. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no artigo 10, incisos IV, XVIII e XXXIII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

1. Produtos, caixas e equipamentos em desuso na área de estoque de alimentos;
2. instalações elétricas desprotegidas e lâmpada sem proteção na área de manipulação de alimentos.
3. Faltou organização do estoque: haviam produtos a serem devolvidos, latas estufadas e produtos vencidos, armazenados de forma inadequada/desorganizada e sem identificação.
4. Porta do armário estava em estado inadequado de conservação e manutenção.
5. Pote com sujidades acumuladas no armário do estoque.
6. Produtos vencidos foram encontrados (chantilly e pão sírio);
7. produtos mais novos estavam à frente dos que tem data de validade mais próxima (deve ser “primeiro que vence primeiro que sai = PVPS”).
8. Potes que entram em contato direto com os alimentos desprotegidos, sujeitos à contaminação e em armário próximo ao chão.
9. Produto saneante em frasco sem identificação.
10. Os registros das temperaturas dos alimentos era realizado de forma inadequada.
11. Alimento armazenado em condições inadequadas, não eram obedecidas as orientações do fabricante.
12. Alimentos sem controle da data de validade/recebimento - sem etiqueta para identificação (foram inutilizados).
13. Falta de controle da validade e data de recebimento dos ovos.
14. Borracha de vedação do freezer em condições de conservação e higiene insatisfatórias.
15. Sistema de ventilação sem filtro na área de estoque externa.
16. Instalações elétricas na área de estoque externo inadequadas.
17. Produtos

saneantes, tintas para pintar paredes e outros produtos junto dos alimentos na área de estoque. Por ocasião da inspeção aqui descrita foram lavrados os seguintes termos legais: Termo de Inspeção 22/2017, Notificação 88/2017, Termo de Inutilização 07/2017 e Auto de Infração 24/2017

[...]

Notificada da autuação em 06 de novembro de 2017 (fls. 03), a Autuada apresentou sua defesa intempestivamente em 08 de janeiro de 2018 (fls. 21-22), alegando, em suma, que cumpre diligentemente a legislação e mantém conduta de fiscalização interna. Informa que se encontrava em um período de carência de funcionários, realizando a capacitação de recém-contratados. Informa correções estruturais e organizacionais realizadas e a capacitação de seu corpo funcional. Alega que a constatação de validade vencida ou com ausência de indicação do prazo de validade em alguns produtos, não significa necessariamente que estivessem deteriorados ou impróprios para consumo. Compromete-se a não mais incorrer nas falhas e buscar a excelência na prestação de seus serviços e comercialização de produtos.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 15 de dezembro de 2017 pela manutenção do AIS (fls. 15-16), relatando que "Na ocasião da inspeção sanitária foi necessário o descarte de alimentos devido às condições higiênico sanitárias inadequadas de conservação e armazenamento dos alimentos, incluindo alimentos com prazo de validade expirado", acrescenta que o estabelecimento localiza-se em aeroporto internacional com grande fluxo de pessoas. Destaca que os produtos vencidos não estavam expostos à venda no momento da inspeção nem se encontravam na área de manipulação de alimentos. Sugere a aplicação da penalidade de advertência, considerando a inutilização dos produtos, por ocasião da inspeção como penalidade aplicada.

A área autuante, por meio do Despacho nº 55/2020/SEI/PVPAF reapreciou as infrações e classificou os riscos sanitários das infrações como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 32).

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.

Com relação ao enquadramento legal das condutas dispostas no AIS, faz-se cabível, por oportuno, realizar a especificação dos dispositivos infringidos na Resolução - RDC nº 216, de 2004 - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e a Resolução - RDC nº 02, de 2003 - Regulamento Técnico para Fiscalização e Controle Sanitário em Aeroportos e Aeronaves. 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). Além disso, os dispositivos estão especificados no Termo de Inspeção nº 22/2017, cuja cópia foi entregue à Autuada.

Os dispositivos infringidos são:

1. Produtos, caixas e equipamentos em desuso na área de estoque de alimentos; - item 4.1.7 da Resolução - RDC 216/2004;

2. Instalações elétricas desprotegidas e lâmpada sem proteção na área de manipulação de alimentos; - item 4.1.8 da Resolução - RDC 216/2004

3. Faltou organização do estoque: haviam produtos a serem devolvidos, latas estufadas e produtos vencidos, armazenados de forma inadequada/desorganizada e sem identificação; 4. Porta do armário estava em estado inadequado de conservação e manutenção; 17. Produtos saneantes, tintas para pintar paredes e outros produtos junto dos alimentos na área de estoque. - item 4.7.4 - da Resolução - RDC 216/2004

5. Pote com sujidades acumuladas no armário do estoque; 7. Produtos mais novos estavam à frente dos que tem data de validade mais próxima (deve ser “primeiro que vence primeiro que sai = PVPS”); 8. Potes que entram em contato direto com os alimentos desprotegidos, sujeitos à contaminação e em armário próximo ao chão.- item 4.7.5 da Resolução - RDC 216/2004

6. Produtos vencidos foram encontrados (chantilly e pão sírio); 11. Alimento armazenado em condições inadequadas, não eram obedecidas as orientações do fabricante; 12. Alimentos

sem controle da data de validade/recebimento - sem etiqueta para identificação (foram inutilizados); 13. Falta de controle da validade e data de recebimento dos ovos; - itens 4.7.4 e 4.7.5 - da Resolução - RDC 216/2004

9. Produto saneante em frasco sem identificação; - item 4.2.5 da Resolução - RDC 216/2004

10. Os registros das temperaturas dos alimentos era realizado de forma inadequada; - item 4.7.3 da Resolução - RDC 216/2004

14. Borracha de vedação do freezer em condições de conservação e higiene insatisfatórias; - item 4.1.16 da Resolução - RDC 216/2004

15. Sistema de ventilação sem filtro na área de estoque externa. - itens 4.1.10 e 4.1.11 da Resolução - RDC 216/2004

16. Instalações elétricas na área de estoque externo inadequadas; - item 4.1.9 da Resolução - RDC 216/2004

No mérito, corroboro o entendimento da área autuante no sentido da manutenção do AIS, porém, discordo de suas conclusões finais. As infrações estão comprovadas, considerando os documentos de fls. 06-10, como Termo de Inspeção nº 22/2017 e a própria petição de defesa da Autuada, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi lavrado o Auto de Infração Sanitária - AIS 24/2017.

Quanto à alegação da Autuada de que tomou providências imediatas à regularização da situação irregular, o que poderia garantir-lhe a aplicação da atenuante prevista no inciso III do art. 7º da Lei n. 6.437/77, tal argumento não merece prosperar. A referida atenuante somente se aplica nos casos em que a empresa toma, **por espontânea vontade**, imediatamente, após a ocorrência do ato lesivo, atitude que procurasse reparar ou minorar as consequências, e não logo após a ação fiscalizatória da ANVISA. Assim, há que se configurarem os dois elementos da atenuante: ação imediata e a espontaneidade da ação .

No caso concreto, era obrigação do infrator, uma vez ciente, cessar os atos ilícitos, para tanto empreendendo as medidas necessárias. Assim, houve apenas o cumprimento da norma posterior a autuação, o que não influi nos atos já

praticados. Na dicção do art. 8º, V, da Lei 6.437/1977, aquele que tendo conhecimento de que está praticando ato ilícito e persevera em sua prática, incide em agravante.

No que tange a ausência de dolo ou culpa, deve-se ter em mente que nas infrações sanitárias a ausência de intenção para a prática da infração não desnatura sua tipificação, haja vista que esta não reclama como elemento essencial e vital de concreção a vontade livre e consciente do agente de agir dolosamente. Assim, nesse caso, a intenção do agente não tem o condão de desqualificar a conduta, por outro lado, caso confirmada a má-fé, daria azo à uma penalidade mais severa pela aplicação da circunstância agravante prevista no inciso VI do art. 8º da Lei nº 6.437/1977.

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.

Por fim, entendo de forma divergente da conclusão da área autuante, lembrando que a competência administrativa para a fixação da sanção aplicável ao caso concreto pertence à autoridade julgadora, e não aos fiscais que lavraram o auto de infração, cuja opinião sobre a gravidade da infração não é vinculante. Até porque, a área autuante não tem todos os elementos exigidos pela Lei 6.437/1977 para a dosimetria da pena. Cabe esclarecer que a inutilização dos produtos impróprios, no momento da inspeção fiscal, não se configura penalidade aplicada. Mas, sim, ação necessária para fazer cessar

a exposição da população a risco sanitário. É medida preventiva,

Cumprido ressaltar que, na qualidade de órgão de regulação e fiscalização quanto às atividades sob Vigilância Sanitária, esta Agência deve perquirir sobre o cometimento de irregularidades no seu âmbito de competência, a fim de que sejam implementadas as medidas cabíveis com vistas à proteção à saúde. O que aconteceu no presente caso.

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 Empresa de Pequeno Porte (fls. 30), é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 34) e praticou condutas cujos riscos sanitários foram classificados como alto pela área autuante (fls. 32).

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, a certificação de sua reincidência 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 9.873, 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 aos itens 4.1.9, 4.1.10, 4.1.11, 4.1.16, 4.1.17, 4.1.18, 4.2.5, 4.7.3, 4.7.4, 4.7.5, da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 2004 e o Capítulo VI, Seção I da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 02, de 2003, tipificada no artigo 10, incisos IV, XVIII e XXXIII, da Lei nº 6.437, de 1977, **e aplico à autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 84.000,00 (oitenta e quatro mil reais), estabelecida conforme descrito abaixo, dobrada para R\$ 168.000,00 (cento e sessenta e oito mil reais) em face da reincidência.**

a) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por "1) Produtos, caixas e equipamentos em desuso na área de estoque de alimentos;" e

b) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por "2) Instalações elétricas desprotegidas e lâmpadas sem proteção na área de manipulação de alimentos;" e

c) R\$ 12.000,00 (doze mil reais) por "3) Falta de organização do estoque - produtos a serem devolvidos, latas estufadas, produtos vencidos, armazenados de forma inadequada e sem identificação; e 4) Porta do armário estava em estado inadequado de conservação e manutenção;" e "17) Produtos saneantes, tintas de parede, junto a alimentos na área de estoque".

d) R\$ 12.000,00 (doze mil reais) por "5) Pote com sujidades acumuladas no armário de estoque;" e "7) Produtos mais novos estava a frente dos que tem data de validade mais próxima;" e "8) Potes que entram em contato direto com os alimentos desprotegidos e em armários próximo ao chão;

e) R\$ 16.000,00 (dezesseis mil reais) por "6) Produtos vencidos (chantilly e pão sírio);" e "11) Alimento armazenado em condições inadequadas - não era obedecidas as orientações do fabricante;" e "12) Alimentos sem controle da data de validade/recebimento - sem etiqueta de identificação;" e "13) Falta de controle de validade e data de recebimento dos ovos;"

f) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por "9) Produto saneante em frasco sem identificação;" e

g) R\$ 16.000,00 (dezesseis mil reais) por "10) Os registros de temperaturas dos alimentos era realizado de forma inadequada;" e

h) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por "14) Borracha de vedação do freezer em condições de conservação e higiene insatisfatórias;" e

i) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por "15) Sistema de ventilação sem filtro na área de estoque externa;" e

j) R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por "16) Instalações elétricas na área de estoque externo inadequadas;" e

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 07/12/2020, às 20:19, 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 **1257916** e o código CRC **663B55AA**.

