

DECISÃO Nº 2047598, DE 12 DE SETEMBRO DE 2022

Processo nº 25752.602305/2019-05
AIS nº 2519856194 - PP - Rio de Janeiro
Autuada: COOKING BUFFET LTDA
CNPJ 05.496.292/0001-19

A empresa COOKING BUFFET LTDA foi autuada em 26 de setembro de 2019, pela(s) seguinte(s) irregularidade(s): *"Empresa participando do Evento CASA COR 2019, durante o período de 20/08/2019 A 29/09/2019 ocorrido nas Dependências do Pier Mauá - Ausência de demonstrativos de registro de temperatura/ conservação de alimentos pré preparados, fase pós produção/ transporte e acondicionamento/refrigeração DESDE O DIA 21/09/2019, alimentos com prazo de validade vencido ou com rotulagem em desacordo com o exigido pela legislação sanitária pertinente (LASANHA - 01 TABULEIRO , 02 POSTAS DE SALMÃO, 01 POTE DE MOLHO CHUTNEY, 03 PEDAÇÕES DE PESSEGO, 01 POTE DE ASPARGOS, 01 BRIOCHE/SANDUICHE, 01 POTE DE GELEIA DE FRAMBOESA) Alimentos sem IDENTIFICAÇÃO de preparo e PRAZO DE VALIDADE (01 POTE DE MOLHO DE TOMATE, 01 POTE DE ARROZ NEGRO, 01 EMBALAGEM COM FRANGO CRU, 01 POTE DE PASTA DE TOMATE SECO, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS DE CHURROS)."*, infringindo a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 2004 - ANEXO - ITENS 4.7.3, 4.8.6 , 4.8.17, 4.8.18, 4.11.3; a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 72, de 2009 - 89 parágrafo único, 92, 93, 94 e INCISO IV, DO ART 109. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no artigo(s) 10, inciso(s) XXIX, da Lei nº 6.437, de 1977.

Notificada da autuação em 21 de agosto de 2020 (fl. 37), a Autuada apresentou sua defesa intempestivamente em 24 de junho de 2021 (fls. 44-46). Apesar da intempestividade a defesa será apreciada por apreço ao exercício da ampla defesa. A Autuada alega, em suma, que a inspeção sanitária ocorreu em "horário de pico", quando os preparos dos alimentos estavam sendo realizados para consumo imediato. Cita o exemplo do frango, que estaria marinando e uma porção foi separada da embalagem, a qual estava devidamente rotulada.

Em seguida faz os esclarecimentos sobre os pontos indicados na inspeção: Afirma desconhecer a legislação sobre uso de mesmo tempo de conservação para produtos diferentes; Que seu entendimento sobre a planilha de monitoramento de temperatura seria de aferição de uma vez ao dia; Afirma que a retirada de resíduos era de responsabilidade da organização do evento; Que existia pia exclusiva para lavagem de mãos, porém foi erroneamente identificada como dupla função; que fizera o possível para armazenar os produtos da melhor forma no espaço existente. Continua dizendo que seu forno é "combinado de última geração que utiliza vapor e escoa o mesmo por esta mangueira"; Afirma que havia lixeiras nos pontos de produção e, somente uma lixeira na área de cliente, por se tratar de restaurante e os detritos oriundos das mesas eram manuseados pelo "staff de salão".

Requer a declaração de nulidade do auto de infração, alternativamente, pede a aplicação da penalidade de Advertência ou, aplicação de valor mínimo de multa, por ser primária. Tendo por base a mesma atenuante, requer "desconto de 30%".

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se pela manutenção do Auto de Infração Sanitária - AIS em 25 de novembro de 2020 e, complementação em 14 de agosto de 2021 (fls.51-55). Inicialmente relata que o Evento Casa Cor 2019, ocorrido nas dependências do Pier Mauá entre 20/08/2019 a 29/09/2019, tratou se evento de massa, portanto, aplicável a Resolução - RDC nº 43/2015 e a ação de fiscalização da Anvisa. Informa que as orientações foram transmitidas previamente ao responsável pelo local, empresa PIER MAUÁ S/A e à organizadora 3PLUS ASSESSORIA DE MARKETING LTDA, quanto aos deveres sanitários dos locatários e expositores.

A inspeção fiscal sanitária realizada no estabelecimento da Autuada se deu em 12/09/2019, conforme Termo de Inspeção nº 90/2019 (fls. 23-25). Diante dos fatos irregulares constatados foi emitida a Notificação nº 42/2019 (fls. 26-27). Na ação fiscal constatou: temperatura dos alimentos armazenados em desacordo com a legislação vigente; alimentos com prazo de validade vencido; não apresentou Planilha de Controle de Temperatura dos alimentos refrigerados e congelados de cinco dias antecedentes à inspeção. Em 26/09/2019, em nova inspeção para verificação de cumprimento dos itens notificados, conforme Termo de Inspeção nº 98/2019, haviam alguns itens descumpridos. Após isso, foram inutilizados

alimentos irregulares que estavam em exposição/oferta, conforme Termos de Inutilização nºs 90/2019 e 91/2019 (fls.30-33).

Ao final de sua manifestação classificou o risco sanitário como ALTO, "considerando que a Legislação vigente dispõe de um conjunto de regras relativas às Boas Práticas para Serviço de Alimentação, regulamentando entre outros itens a necessidade do Alimento na Temperatura adequada bem como seu devido Monitoramento, visando evitar a multiplicação microbiana danosa ao organismo humano, eliminando, diminuindo e prevenindo o risco de alimentos contaminados prejudicial à saúde dos comensais..." (fls. 54).

O registro fotográfico obtido pela equipe de fiscalização foi impresso e juntado às fls. 61-66 destes autos.

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 seguintes: Termo de Inspeção nº 90/2019 (fls. 23-25); Notificação nº 42/2019 (fls. 26-27); Termo de Inspeção nº 98/2019 (fl. 28-29); Termos de Inutilização nºs 90/2019 e 91/2019 (fls.30-33); Registro fotográfico (fls. 61-66), que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometê-la, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

A Autuada não refuta a infração que lhe foi imputada, apenas busca minorar possível penalidade diante das infrações praticadas. As justificativas que pontua em sua defesa não são suficientes para descaracterizar a imputação contida no AIS. Cabe salientar que no tocante à alegação desconhecimento da norma, está estabelecido no artigo 3º do Decreto-Lei nº 4.657/1942 - Lei de Introdução às normas do Direito Brasileiro, que ninguém poderá se furtar do cumprimento legal, mesmo sob a alegação de erro ou ignorância.

Preconiza o inciso IV do art. 109 da Resolução-RDC nº

72, de 2009, que a administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários, respeitadas as responsabilidades previstas em contrato e competências legais, além das obrigações já previstas neste Regulamento, devem garantir que na área sob sua responsabilidade não ocorra produção ou comércio de alimentos em desacordo com o disposto nesta norma e demais legislações pertinentes.

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.

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

Isso 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. 71), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 70) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como ALTO pela área autuante (fls. 54).

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 42/2019 (fls. 26-27), 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\$ 16.000,00 (dezesseis mil reais).**

MARY LUCE BARBOSA DA SILVA

Autoridade Julgadora - Portaria nº 516, de 9 de julho de 2020
Coordenação de Atuação Administrativa e Julgamento das Infrações
Sanitárias
CAJIS/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Mary Luce Barbosa da Silva, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 12/09/2022, às 13:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10543.htm.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site



<https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **2047598** e o código CRC **6F37BA83**.
