

DECISÃO N° 2063305, DE 22 DE SETEMBRO DE 2022

Processo nº 25759.118471/2018-79

AI5 nº 0169534187 - PA-Guarulhos-SP

Autuada: APPOINT RESTAURANTE LTDA EPP.

A empresa APPOINT RESTAURANTE LTDA EPP foi autuada em 03 de fevereiro de 2018 pelas irregularidades transcritas abaixo, infringindo os itens 4.1.3, 4.2.2, 4.1., 4.5, 4.6.4, 4.8, 4.11, 4.12 da Resolução RDC nº 216/2004, Artigos 58, 59, 60, 61, item I do artigo 64, da RDC nº 2/2003. As condutas foram tipificadas no art. 10, inciso XLI, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Ausência de controle de temperatura dos alimentos perecíveis (salmão descongelado que foi inutilizado na hora — Termo de Inutilização nº 01/2018); equipamentos de refrigeração com avarias não garantindo a manutenção da temperatura dos produtos, alimentos com risco por falta de organização, manutenção e limpeza do ambiente e dos equipamentos; lixeira da área de preparo com resíduos acima da sua capacidade; não foi apresentada comprovação de treinamento dos funcionários, ausência de documentação atualizada, grande acúmulo de sujeira nas caixas de gordura localizadas na área de preparo. Tudo conforme descrito nos Termo de Inspeção nº 50/2018 e Termo de Inutilização nº 01/18. A empresa não cumpriu as exigências feitas onde foi concedido a prorrogação de prazo, conforme solicitado em documento recebido em 27/12/2017, expediente 323957178 com reinspeção para verificação de correções em 03/02/2018.

[...]

Notificada da autuação em 01 de agosto de 2018 (fls. 06), a Autuada apresentou sua defesa em 15 de agosto de 2018 (fls. 31 a 47), alegando, em suma, que as irregularidades constatadas já haviam sido solucionadas e ocorreram devido a um dia atípico e com grande movimento no estabelecimento da Autuada. Alega que inexistem em seu histórico registros de reclamação, queixa intoxicação alimentar

ou acidente de trabalho no transcorrer de seu funcionamento. Informa que no dia da autuação ocorria um grande fluxo de clientes e poucos funcionários presentes. Ressalta que as irregularidades cometidas se tratavam de um fato isolado e foram prontamente sanadas. Por fim, requer o arquivamento do Processo Administrativo, sem aplicação de quaisquer penalidades.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 09 de setembro de 2018 pela manutenção do AIS, destacando a grave constatação da não manutenção das Boas Práticas para os Serviços de Alimentação e que a Autuada havia sido novamente inspecionada e interditada cautelarmente para correção dos riscos. Complementarmente, informa que foram realizadas outras inspeções antes da lavratura do auto de infração, nas quais foram observadas várias irregularidades, além do recebimento de denúncia. Ressalta que a Anvisa observou o critério de dupla visita e ofereceu orientações através da emissão de Notificações e reunião com a nutricionista da Autuada no período de setembro a dezembro de 2017. O risco sanitário das infrações foi classificado como baixo tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 74).

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 a 18, como o Termo de Inspeção nº 50/2018 PVPAF-GUARULHOS, o Termo de Inutilização PVPAF-GUARULHOS/SP nº 01/2018, a Notificação PVPAF-GUARULHOS/SP nº 68/2018, o Termo de Interdição Cautelar de estabelecimento sob Vigilância Sanitária PVPAF-GUARULHOS/CVSPAF/SP nº 01/2018, o Termo de Inspeção nº 60 /2018 PVPAF-GUARULHOS, a Notificação PVPAF GUARULHOS/SP nº 74/2018 e os registros fotográficos da inspeção realizada. Estes documentos comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometê-la, a Autuada descumpriu os dispositivos

apontados no AIS, e por isso foi autuada.

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.

De acordo com a legislação sanitária vigente, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, de forma a não transmitir contaminantes aos alimentos. Ressalta-se que a efetividade das Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos depende de funcionários comprovadamente capacitados.

Destaca-se ainda, que os resíduos devem ser frequentemente coletados, respeitando-se a capacidade de seus recipientes de acondicionamento, e isolados da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

É importante observar também que o controle de temperatura dos produtos perecíveis é fundamental para não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Salienta-se que 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 a alegação de que as irregularidades constatadas foram solucionadas e ocorreram devido a um dia atípico e com grande movimento no estabelecimento, ressalta-se que as Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos devem sempre ser observadas e a implementação das medidas corretivas não ilide as infrações sanitárias, que restam configuradas. Tal providência consiste em dever da Autuada, dadas as irregularidades constatadas.

Observo ainda que, ao contrário do alegado pela

Autuada, as irregularidades cometidas não foram prontamente sanadas, considerando que após a autuação o estabelecimento foi novamente inspecionado, sendo detectadas não conformidades que resultaram em sua interdição cautelar conforme documento de fls. 11.

Ressalto que a inexistência de registros de reclamação, queixa intoxicação alimentar ou acidente de trabalho não configura ausência de risco sanitário. Neste sentido, é importante esclarecer que a não ocorrência de dano concreto não implica ausência de risco sanitário. Destaca-se que a vigilância sanitária trabalha na prevenção de danos. Assim, caso caracterizado o dano, haveria razão para a aplicação de penalidade ainda mais severa.

Com relação ao enquadramento legal das irregularidades apontadas, de acordo com a descrição das condutas no AIS, faz-se cabível, por oportuno, realizar a inclusão do item 4.6.7 Resolução RDC nº 216/2004 e do artigo 52 da Resolução RDC nº 56/2008, 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).

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, a empresa é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 54) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como baixo pela área autuante (fls. 74).

No que se refere à capacidade econômica, verifico que a Autuada está classificada como Empresa de Pequeno Porte - EPP, conforme documento de fls. 53. Nesse sentido, vale ressaltar que a fiscalização das microempresas e empresas de pequeno porte deverá ter natureza prioritariamente orientadora quando a atividade ou situação, por sua natureza,

comportar grau de risco compatível com esse procedimento. É o que dispõe o art. 55 e parágrafos da Lei Complementar - LC nº 123, de 2006.

Sobre esse tema, 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. Isso equivale a dizer que, em estando presentes tais requisitos, a lavratura de auto de infração pela Anvisa deve ser precedida de uma ação educativa, possibilitando à empresa conhecer a irregularidade da conduta e, se for o caso, realizar as adequações necessárias ao seu reparo.

Da análise dos autos (fls. 56 e 57), verifico que foi observado o critério da “dupla visita”, considerando a ocorrência de ações orientadoras por parte da Anvisa como a realização de inspeção e reunião de orientação junto a nutricionista da empresa e emissão de Notificações, no período de setembro a dezembro de 2017, portanto previamente à lavratura do Auto de Infração, motivo pelo qual passo à análise de eventuais circunstâncias capazes de atenuar ou agravar o valor da multa.

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 condutas descritas no AIS**

como sendo infração aos itens 4.1.3, 4.2.2 , 4.1., 4.5, 4.6.4, 4.6.7, 4.8, 4.11, 4.12 da Resolução RDC nº 216/2004, Artigos 58, 59, 60, 61, item I do artigo 64, da Resolução RDC nº 2/2003, Artigo 52 da Resolução RDC nº 56/2008, tipificadas no art. 10, inciso XLI, da Lei nº 6.437, de 1977 e aplico à autuada a penalidade de multa no valor total de R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais), assim estabelecida:

R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por ausência de controle de temperatura dos alimentos perecíveis (salmão descongelado que foi inutilizado na hora — Termo de Inutilização nº 01/2018) (risco baixo);

R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por condições insatisfatórias de manutenção e higiênico-sanitárias das instalações e equipamentos (falta de organização, manutenção e limpeza do ambiente e dos equipamentos; equipamentos de refrigeração com avarias não garantindo a manutenção da temperatura dos produtos, grande acúmulo de sujeira nas caixas de gordura localizadas na área de preparo), (risco baixo).

R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por apresentar recipiente de acondicionamento de resíduos sólidos com resíduos acima de sua capacidade (lixeira da área de preparo de alimentos com resíduos acima da sua capacidade), (risco baixo); e

R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) por Ausência de comprovação de capacitação dos funcionários e de documentação atualizada (Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados), (risco baixo).

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

CAMILA DA SILVA BORGES LACERDA DE OLIVEIRA
Autoridade Julgadora - Portaria nº 669, de 5 de novembro de 2020
Coordenação de Análise e Julgamento das Infrações Sanitárias
CAJIS/DIRE-4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Camila da Silva Borges Lacerda, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 22/09/2022, às 14:24, 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 **2063305** e o código CRC **4AB3DD19**.
