

DECISÃO N° 3233989

Processo nº 25766.553638/2022-31

AIS nº 4910741221 - CVPAF-RR

Autuada: PATRÍCIA VERÍSSIMO DE OLIVEIRA LTDA.

A empresa PATRÍCIA VERÍSSIMO DE OLIVEIRA LTDA foi autuada em 07/11/2022 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo a RDC nº 661/2022 (todo o regulamento); RDC 216/04, itens 4.2.1, 4.2.3, 4.2.4, 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3, 4.7.5, 4.9.1, 4.10.1, 4.10.7 e RDC 02/03, art. 61, art. 65 no inciso IX, art. 66, no inciso III, art. 67, art. 70. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Nos 03 de novembro de 2022, as 10:00 horas foi realizada inspeção na Lanchonete Art e Gourmand Express, CNPJ nº 24.127.589/001-51, onde foram constatadas as seguintes irregularidades:

1- na área onde é preparado os alimentos, sujeidade nas paredes e chão e potes de condimentos (pimenta e colorau). Freezer com sujeidade e gelos excessivo. Central de ar com gordura e sujeira, escorrendo pela parede. Parte do teto com infiltrações pingando água no chão. Geladeira com sujeidade e partes quebradas. Ralo com acúmulo de sujeira e sem tampa.

2- Não apresentou cronograma de limpeza e nem documentos da última limpeza.

3- Resíduos sólidos acumulados e saco disposto diretamente no chão, e lixeira apresentando sujeidades na parte interna e externa. Resíduos dispostos e acumulados perto do fogão e bancada de preparo dos alimentos.

4- Foram encontrados dentro do freezer, vários alimentos vencidos: Kit de paella vencido (data validade dia 05/02/2022), pão de forma sem casca vencido (data da validade dia 24/10/2022), Macarrão congelado e fracionado vencido (data da validade 11/09/2022). Suco de maracujá sem data de validade.

5- Foram encontrados dentro do freezer alimentos preparados sem identificação, sem data de preparo e sem data de prazo de validade (Macarrão, feijão,

frango, bife, bolo pizza).

6- Foi encontrado freezer queimado na área de preparo dos alimentos.

7- O mesmo funcionário que recebe dinheiro e cartões de créditos, serve alimentos (bolos fatiados e salgados).

8- Descumprimento da Notificação n.º 08/2021 - CVPAF-RR/CRPAF-R/GGPAF.

[...]

Notificada da autuação em 10/11/2022 (fls. digitais 04/06 do SEI 2423311), a Autuada não apresentou defesa, conforme mostra o Relatório de Fluxo de Tramitação do processo no Sistema de Informação Datavisa (3234517).

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 24/01/2023 pela manutenção do AIS, argumentando que no momento da inspeção sanitária na Lanchonete Art e Gourmand Express, CNPJ nº 24.127.589/001-51, foram encontradas as mesmas irregularidades da inspeção realizada no ano de 2021, principalmente no que se refere às matérias-primas e aos ingredientes que não são utilizados em sua totalidade, e que deveriam ser adequadamente acondicionados e identificados.

Em seu Relatório, a área autuante classificou o risco sanitário das infrações como alto, agrupando as mesmas em quatro grupos (A, B, C e D) da seguinte forma:

[...]

A) Na área onde é preparado os alimentos, sujidade nas paredes e chão e potes de condimentos (pimenta e colorau). Freezer com sujidade e gelos excessivo. Central de ar com gordura e sujeira, escorrendo pela parede. Parte do teto com infiltrações pingando água no chão. Geladeira com sujidade e partes quebradas. Ralo com acúmulo de sujeira e sem tampa. Não apresentou cronograma de limpeza e nem documentos da última limpeza.

B) Resíduos sólidos acumulados e saco disposto diretamente no chão, e lixeira apresentando sujidades na parte interna e externa. Resíduos dispostos e acumulados perto do fogão e bancada de preparo dos alimentos.

C) Foram encontrados dentro do freezer, vários alimentos vencidos: Kit de paella vencido (data validade dia 05/02/2022), pão de forma sem casca vencido (data da validade dia 24/10/2022), Macarrão congelado e fracionado vencido (data da validade 11/09/2022). Suco

de maracujá sem data de validade. Foram encontrados dentro do freezer alimentos preparados sem identificação, sem data de preparo e sem data de prazo de validade (Macarrão, feijão, frango, bife, bolo pizza).

D) O mesmo funcionário que recebe dinheiro e cartões de créditos, serve alimentos (bolos fatiados e salgados).

[...]

Por fim, ressalta que as infrações contidas nos grupos A, C e D são infrações cometidas na primeira visita, conforme Notificação nº 08/2021-CVPAF/RR, de 31/03/2021 (vide fls. digitais 22/25 do SEI 2423311).

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. digitais 07/12 e 22/25 do SEI 2423311, como o Termo de Inspeção nº 04/2022 - CVPAF-RR, de 03/11/2022, e a Notificação nº 08/2021-CVPAF/RR, de 31/03/2021, que comprovam a autoria e materialidade das infrações sanitárias.

Conforme exposto pela área autuante, houve descumprimento das normas sanitárias em 03/11/2022, e também da Notificação nº 08/2021-CVPAF/RR, de 31/03/2021.

O descumprimento das Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos, inclusive 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.

A respeito do descumprimento da Notificação nº 08/2021-CVPAF/RR, de 31/03/2021, percebo que se trata de descumprimento parcial da mesma, pois no Termo de Inspeção nº 04/2022 não há menção ao item 4 da citada Notificação.

Cumprido ressaltar que, na qualidade de órgão de regulação e fiscalização das 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.

Portanto, quando solicitadas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, as empresas deverão prestar as informações ou entregar documentos ou atender às exigências da Anvisa, nos prazos fixados, para não obstarem a ação de vigilância e as medidas que se fizerem necessárias.

Insta consignar que o item 6 do AIS não se encontra agrupado nos grupos A, B, C e D, devendo ser determinada penalidade separadamente.

Isso posto, passo à dosimetria da pena.

Para tanto, determina a Lei nº 6.437, de 1977, que 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** (3233981), é **primária** no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. digitais 69 do SEI 2423311) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como **alto** pela área autuante (fls. digitais 66/67 do SEI 2423311).

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 das infrações cometidas, 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 total de R\$ 48.000,00 (quarenta e oito mil reais), conforme estabelecido abaixo:**

a) **R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pelos itens 1 - na área onde é preparado os alimentos, sujeidade nas paredes e chão e potes de condimentos (pimenta e colorau). Freezer com sujeidade e gelos excessivo. Central de ar com gordura e sujeira, escorrendo pela parede. Parte do teto com infiltrações pingando água no chão. Geladeira com sujeidade e partes quebradas. Ralo com acúmulo de sujeira e sem tampa; e 2- Não apresentou cronograma de limpeza e nem documentos da última limpeza.**

b) **R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pelo item 3- Resíduos sólidos acumulados e saco disposto diretamente no chão, e lixeira apresentando sujeidades na parte interna e externa. Resíduos dispostos e acumulados perto do fogão e bancada de preparo dos alimentos.**

c) **R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pelos itens 4- Foram encontrados dentro do freezer, vários alimentos vencidos: Kit de paella vencido (data validade dia 05/02/2022), pão de forma sem casca vencido (data da validade dia 24/10/2022), Macarrão congelado e fracionado vencido (data da validade**

11/09/2022). Suco de maracujá sem data de validade; e 5- Foram encontrados dentro do freezer alimentos preparados sem identificação, sem data de preparo e sem data de prazo de validade (Macarrão, feijão, frango, bife, bolo pizza).

d) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pelo item 6- Foi encontrado freezer queimado na área de preparo dos alimentos.

e) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pelo item 7- O mesmo funcionário que recebe dinheiro e cartões de créditos, serve alimentos (bolos fatiados e salgados).

f) R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pelo item 8- Descumprimento da Notificação n.º 08/2021 - CVPAF-RR/CRPAF-R/GGPAF.

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

KASSANDRA DE FREITAS RODRIGUES
Autoridade Julgadora - Portaria n° 516, de 9 de julho de 2020
Coordenação de Atuação Administrativa e Julgamento das Infrações
Sanitárias
CAJIS/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Kassandra de Freitas Rodrigues, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 16/10/2024, às 12:32, 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 **3233989** e o código CRC **87C12137**.