

DECISÃO N° 1169964, DE 22 DE SETEMBRO DE 2020

Processo nº 25752.621314/2019-97

AIS nº 2622625191 - PP-RIO DE JANEIRO-RJ

Autuada: PEDRO SALES MARTINS [REDACTED]

A empresa **PEDRO SALES MARTINS** [REDACTED] foi autuada em 29/10/2019 por terem sido identificados produtos com temperatura de conservação inadequada, por possuir pia inapropriada para lavagem de mãos e por possuir reservatório com odor desagradável em estrutura de madeira não lavável, condutas que infringem a legislação sanitária e que estão tipificadas na Lei nº 6.437/77, conforme descrito no Auto de Infração Sanitária em epígrafe.

Não consta dos autos o Aviso de Recebimento - AR referente à notificação da autuação, porém a Autuada enviou sua defesa às fls. 05/13, regularizando a relação processual. Alega, em suma, que houve uma queda no gerador do evento que participava no dia da inspeção sanitária, o que afetou sua geladeira. Sustenta que não teve a intenção de prejudicar nenhum cliente. Com relação à pia inadequada ressalta que sempre a utilizou da maneira como foi apresentada, desconhecendo o modelo correto a ser utilizado. Em relação ao forte odor de sua estrutura de madeira, entende ser decorrente do próprio material, uma vez que a estrutura é lavada e escovada sempre antes de qualquer evento, não transportando comida nesse local, mas sim a chapa para o preparo da tapioca.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 30/12/2019 pela manutenção do AIS, argumentando que a temperatura inadequada dos alimentos facilita o crescimento microbiano e o ideal é que a temperatura se mantenha bem fria (abaixo de 5ºC) ou bem quente (acima de 60ºC) para evitar a contaminação. Argumenta que os alimentos da empresa autuada se encontravam em temperatura ambiente, o que favorece a multiplicação rápida desses microorganismos. Destaca que o material/equipamento inadequado pode comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento a ser consumido, conforme itens 4.1.14 e 4.1.15 da Resolução RDC nº 216/2004 (fls. 16/17). O risco sanitário foi classificado como alto para a infração de temperatura de conservação irregular, baixo para a inadequação da pia e médio para a apresentação de odor

desagradável em reservatório da bicicleta, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 29-v).

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. 03/04, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao fazê-lo, a empresa descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

Importante destacar que 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.

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.

Com relação à infração referente à pia inadequada para lavagem de mãos, as condições ideais são definidas no item 4.1.14 da RDC nº 216/2004, e conforme consta no AIS em análise, a Autuada não atendeu ao estabelecido na norma sanitária.

No que se refere ao forte odor advindo do reservatório da bicicleta, ficou claro ser do próprio material, e não dos alimentos. Sobre esse assunto preconiza o item 4.1.15 desta mesma RDC que os equipamentos, móveis e utensílios que tenham contato com alimentos devem possuir material que não transmita odor, uma vez que isso afeta a qualidade higiênico-

sanitária do alimento.

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 em análise, a empresa está classificada como microempresa (fls. 25), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 21) e praticou condutas cujo risco sanitário foram classificados como alto, baixo e médio de acordo com a infração, pela área autuante (fls. 29-v).

De acordo com o Parecer nº 119/2019/CCONS/PFANVISA/PGF/AGU da Procuradoria Federal junto à Anvisa, 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.

Da análise dos autos, verifico que não foi observado o critério da “dupla visita”, visando a sua prévia orientação antes da lavratura do presente auto de infração (para a 2ª e 3ª infrações - inadequação da pia e reservatório de madeira com forte odor), com fundamento no §6º do art. 55 da LC 123, de 2006, bem como no Parecer 119/2019/CCONS/PFANVISA/PGF/AGU. Destarte, com relação à infração referente à temperatura inadequada dos alimentos, esta deve ser mantida, visto que o risco foi classificado como alto.

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.

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\$ 8.000,00 (oito mil reais).

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

Yuriê Lopes Ponte de Oliveira
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 **Yurie Lopes Ponte, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 22/09/2020, às 17:26, 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 **1169964** e o código CRC **83337945**.