

DECISÃO Nº 1428876, DE 28 DE ABRIL DE 2021

Processo nº 25752.594873/2017-55

AIS nº 2127132171 - PP-Rio de Janeiro-RJ

Autuada: GUILHERME VIEIRA GAMA [REDACTED] - ME.

A empresa GUILHERME VIEIRA GAMA [REDACTED] - ME foi autuada em 19/10/2017 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo verificada(s) na infraestrutura do FOOD TRUCK, infringindo os itens 4.7.3, 4.8.5 e 4.10.3 da Resolução RDC nº 216, de 2004, e os arts. 32 e 45 da Seção III do Capítulo I da Resolução RDC nº 43, de 2015. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXIX e XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

As matérias-primas para preparo dos alimentos encontravam-se armazenados fora da temperatura adequada de conservação na geladeira e na bancada fria, em torno de 15°C, sendo que a temperatura ideal preconizada varia de 2°C até 8°C para alimentos preparados que necessitem de refrigeração. Foram assim inutilizados aproximadamente 9 (nove) potes de aproximadamente 500g cada de: maionese, barbe cure e *sour cream*, alface, queijo, guacamole, molhos designados bico de galo e croma z.

[...]

Notificada da autuação em 24/10/2017 (fls. 10), a Autuada não apresentou defesa/impugnação.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 22/08/2018 pela manutenção do AIS (fls. 12/13), argumentando que a verificação da irregularidade de manter alimentos armazenados fora da temperatura adequada foi observada no dia 11/10/2017 durante inspeção de rotina no evento Mundial de La Biere. Explica que os alimentos deveriam estar armazenados em temperatura entre 4 e 5°C, de acordo com a legislação vigente, e que a inspeção resultou na lavratura do Termo de Inutilização PPRJ nº 02/2017 dos alimentos registrados nas fotos de fls. 03/09.

Ressalta que “alimentos conservados em baixas temperaturas permitem retardar ou inibir as reações químicas de deterioração natural e as atividades enzimáticas sobre os componentes dos alimentos, diminuindo ou inibindo o crescimento e as atividades dos micro-organismos, o que não pode ocorrer nos alimentos inspecionados, pois esses atingiram a chamada faixa zona da “temperatura de risco”, que permite uma

rápida proliferação de bactérias, sendo algumas produzindo até toxinas resistentes ao calor da cozedura”. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 21).

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. 03/09, como o Termo de Inutilização PPRJ nº 02/2017 e as fotos dos alimentos inutilizados, que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s). Ao cometê-la(s), a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

Isto 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 (fls. 25), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 17) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 21).

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(s) infração(ões) será(ão) classificada(s) como leve(s) no que se refere ao(s) valor(es) da(s) multa(s), 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(s) risco(s) sanitário(s) da(s) infração(ões) cometida(s), 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\$ 8.000,00 (oito mil reais).**

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

KASSANDRA DE FREITAS RODRIGUES
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 **Kassandra de Freitas Rodrigues, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 28/04/2021, às 11:05, 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 **1428876** e o código CRC **46606AC0**.