

**VOTO Nº 77/2023/SEI/DIRE3/ANVISA**

Processo nº 25741.146176/2016-69

Expediente nº 3178638/21-1

Recorrente: C. A. M Restaurante Eireli - EPP

CNPJ: 23.864.915/0001-40

Analisa recurso administrativo interposto por C. A. M Restaurante Eireli - EPP, em face de decisão proferida pela Gerência-Geral de Recursos, na Sessão de Julgamento Ordinária nº 44, realizada em 2 de dezembro de 2020, que manteve a penalidade de multa inicialmente aplicada no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), em face do descumprimento das boas práticas para serviços de alimentação, com violação aos itens 4.1.3, 4.1.8, 4.1.10, 4.1.12, 4.1.13, 4.1.15, 4.1.17, 4.2, 4.8.3 e 4.8.4, da Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa - RDC nº 216/2004, infração sanitária tipificada no art. 10, inciso XXXV, da Lei nº 6.437/1977.

Presentes os pressupostos de admissibilidade, voto por CONHECER do recurso e, no mérito, por NEGAR PROVIMENTO, vez que incontroversa a materialidade e autoria da conduta infracional, inexistindo fatos novos ou circunstâncias relevantes suscetíveis de justificar a reforma da decisão recorrida.

Área responsável: GGPAF

Relator: Alex Machado Campos

1. RELATÓRIO

Trata-se de recurso administrativo interposto por C. A. M Restaurante Eireli - EPP, em face de decisão proferida em 2ª instância pela Gerência-Geral de Recursos (GGREC), na Sessão de Julgamento Ordinária (SJO) nº 44, realizada em 2 de dezembro de 2020, que decidiu conhecer do recurso e negar provimento, acompanhando a posição do relator descrita no Voto nº 808/2020/CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA.

Em 09/06/2016, a recorrente foi autuada pela constatação das seguintes irregularidades no estabelecimento TROP RESTAURANTE: a) teto com descascamentos e sujidades incrustadas; b) lâmpadas sem proteção contra quebra ou queda acidental na área de manipulação de alimentos; c) utensílios expostos sob as bancadas em condições que favorecem sua contaminação e acúmulo de sujidades; d) sujidades e gordura incrustadas nos cantos do piso, indicando que a frequência e procedimentos de higienização dos ambientes não é satisfatória; e) motor (parte interna) da geladeira de 4 portas com gotejamento de óleo e sujidades incrustadas sobre os alimentos ali armazenados; f) borracha de vedação da geladeira em inadequadas condições de conservação e manutenção; g) luvas de proteção térmica em inadequado estado de conservação e limpeza; h) paredes, interruptores e tomadas com muita sujidade e gordura acumuladas; i) funcionária que trabalhava diretamente na manipulação de alimentos evidenciava falta de treinamento e supervisão eficientes: não sabia diferenciar as tábuas de corte por tipo de alimento e cores (apesar de haver uma placa informativa próxima à cuba) e não efetuou a higienização correta das mãos ao ser solicitada pela fiscal sanitária; j) utensílios em geral em inadequado estado de conservação e limpeza; k) louças e bacias de plástico utilizadas na produção e na distribuição de alimentos com sujidades incrustadas e descascamentos, as conchas são guardadas

próximas à churrasqueira e sobre uma grande lixeira com tampa aberta com pedal, sujeitas à contaminação por resíduos; l) equipamentos em inadequado estado de limpeza e conservação, incluindo um refrigerador que não estava operando corretamente, permanecendo os alimentos em seu interior sujeitos a temperaturas inadequadas, além do risco de contaminação cruzada no interior do equipamento; m) ambiente com grande quantidade de gordura, vapores, calor e sujidades, comprometendo inclusive o funcionamento dos refrigeradores, a limpeza e o conforto térmico das funcionárias; n) lixeira que fica dentro do sanitário feminino não estava com o pedal funcionando, obrigando o uso das mãos para abertura e a porta do sanitário feminino não possuía fechamento automático. Risco de contaminação cruzada elevado devido ao espaço interno da área de manipulação e ao cruzamento de fluxos, disposição dos equipamentos e falta de treinamento efetivo das funcionárias na área de manipulação; o) quanto aos registros dos controles efetuados, o Freezer nº 07 apresentava registros de temperatura superiores a 14°C, chegando a 17°C, sendo que contém produtos perecíveis, como laticínios, salame e presunto; p) os produtos nesse freezer estavam inadequadamente organizados, havendo hortifrutis em contato com produtos cárneos; q) apesar dos registros indicarem as falhas na manutenção da temperatura, não havia menção de medidas corretivas adotadas; r) na área de distribuição, alimentos quentes abaixo dos 60°C e por tempo indeterminado, infringindo assim a legislação; s) apesar dos registros indicarem as falhas na manutenção da temperatura quente acima de 60°C, não havia menção de medidas corretivas adotadas; no rodapé da página de registro está mencionada a temperatura sob a qual deveriam ser mantidos estes alimentos, mas a temperatura não estava sendo atendida; t) ralos abertos, facilitando assim a entrada e abrigo de vetores e a caixa de gordura fica dentro da área de manipulação de alimentos, o que não é permitido; u) o uso de produtos saneantes não obedece as recomendações do fabricante, em violação à RDC 216, de 15 de setembro de 2004, em especial aos itens: 4.1.3, 4.1.8, 4.1.10, 4.1.12, 4.1.13, 4.1.15, 4.1.17, 4.2, 4.8.3, 4.8.4, *in verbis*:

Resolução-RDC nº 216/2004:

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

[...]

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

[...]

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

[...]

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

[...]

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro

anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

[...]

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

[...]

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

Às fls. 2-3, Auto de Infração Sanitária nº 1941840160 - PP- ITAJAÍ-SC, com a devida ciência aposta no auto.

À fl. 4, Notificação nº 38/2016-CVPAF/SC - PPA VALE DO ITAJAÍ, de 09/06/2016, com a respectiva ciência aposta no auto.

Às fls. 5-10, Termo de Inspeção 30/2016 - Posto Portuário e Aeroportuário Vale do Itajaí /SC, de 09/06/2016, com a respectiva ciência aposta no auto.

À fl. 11, Notificação nº 20/2016-CVPAF/SC - PPA VALE DO ITAJAÍ, de 18/04/2016, com a respectiva ciência aposta no auto.

Às fls. 12-24, Termo de Inspeção 19/2016 - Posto portuário e Aeroportuário Vale do Itajaí/SC, de 18/04/2016.

À fl. 25, Despacho nº 189/2016-CVPAF/SC/GGPAF/ANVISA, de 01/07/2016.

À fl. 26, Despacho nº 09/2016 PPA VALE DO ITAJAÍ/CVPAF/SC/GGPAF/ANVISA, de 20/06/2016.

À fl. 27, Procuração.

À fl. 28, Despacho nº 225/2016-CVPAF/SC/GGPAF/ANVISA, de 04/08/2016.

À fl. 29, Despacho nº 254/2016- CVPAF/SC/GGPAF/ANVISA, de 29/08/2016.

À fl. 30, Termo de juntada de documentos.

Às fls. 31-33, Manifestação do servidor autuante em 22/09/2016, considerando o risco de natureza grave e opinando pela manutenção do auto de infração sanitária.

À fl. 34, Consulta ao sistema Datavisa quanto ao porte econômico da autuada.

À fl. 35, Controle de autos de infração sanitária extraído do sistema Datavisa, no qual não consta trânsito em julgado para efeitos de reincidência.

À fl. 36, Despacho nº 286/2016-CVPAF/CVPAF/SC/GGPAF/ANVISA, de 29/09/2016, informando da notificação da autuada, e que mesmo devidamente notificada a autuada deixou transcorrer em branco o prazo de defesa.

À fl. 37, Análise de auto de infrações sanitárias, no qual consta CNPJ: 23.864.915/0001-40, Razão Social: C.A.M restaurante EIRELLI EPP; Nome Fantasia: Trop Café e Restaurante.

Às fls. 38-39, tem-se a decisão em 22/04/2019, a qual manteve a autuação e aplicou à autuada penalidade de multa no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais).

À fl. 40, Despacho nº 20/2019/CVPAF-RS/CRPAF-RS/GGPAF/DIRE-5/ANVISA, encaminhando processos administrativos sanitários para a publicação de decisão inicial.

À fl. 41, Consulta ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica datado de 27/05/2019.

À fl. 42, Ofício nº 2-585/2019/CADIS/GGGAF/ANVISA, de 28/05/2019, para informar o teor da decisão prolatada no processo administrativo sanitário nº 25741.146176/2016-69.

À fl. 44, Publicação da decisão no Diário Oficial da União em 03/06/2019.

À fl. 45, Protocolo de atendimento 2019184121, de 11/06/2019, para solicitação de cópia do Processo Administrativo Sanitário nº 25741.146176/2016-69.

A empresa foi devidamente notificada da decisão conforme consta do AR (fl. 46), datado de 03/06/2019, referente ao Ofício nº 2-585/2019/CADIS/GGGAF/ANVISA (fl. 41), que notifica da decisão.

À fl. 48, Extrato do sistema Datavisa informando o trânsito em julgado em 19/06/2019.

À fl. 49, Despacho nº 2-787/2019/2019/CADIS/GGGAF/ANVISA, de 03/07/2019, encaminhando processo administrativo sanitário para cobrança administrativa.

À fl. 51, Despacho nº 019/2019-CVPAF/SC/GGPAF/ANVISA, de 24/06/2019, remetendo recurso administrativo referente ao Processo Administrativo Sanitário nº 25.741.146.176/2016-69.

À fl. 52, Entrada de petição no Datavisa, em 18/06/2019.

Inconformada com os termos da decisão inicial, a empresa interpôs recurso administrativo sanitário, acostado às fls. 53-62.

À fl. 64, Despacho nº 2-834/2019/2019/CADIS/GGGAF/ANVISA, de 09/07/2019, encaminhando Processo Administrativo Sanitário - Recurso Interposto.

À fl. 65, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica datado de 29/07/2019, constando no campo porte como EPP e situação cadastral ativa.

À fl. 66, Certidão, não consta nos registros da Anvisa, denominados CONAU DATAVISA e CONAU ACCESS, decisão proferida nos autos de processo administrativo sanitário em face de C. A. M Restaurante EIRELI – CNPJ 23.864.915/0001-40, nos cinco anos anteriores à data de 09/06/2019, quando ocorreram as irregularidades objeto do presente AIS.

Às fls. 67-68, em sede de juízo de reconsideração em 27/09/2019, a autoridade julgadora de primeira instância administrativa conheceu do recurso e não acolheu as razões oferecidas, opinando pela manutenção da penalidade inicialmente aplicada.

Às fls. 71-75, Voto nº. 808/2020/CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA.

À fl. 76, Despacho nº 102/2020/CRES2/GGREC/ANVISA.

À fl. 77, Consulta ao CNPJ da empresa no sistema Serpro.

À fl. 78, Ofício 3-362/2021 – GEGAR/GGGAF/ANVISA.

Às fls. 87-88, Cobrança administrativa.

Interposto recurso administrativo, a Gerência-Geral de Recursos (GGREC) se manifestou pela não retratação.

Distribuída a relatoria por sorteio, passa-se à análise.

2. ANÁLISE

2.1. DA ADMISSIBILIDADE DO RECURSO

Os pressupostos para o conhecimento do recurso administrativo, sem os quais a demanda não tem o condão de prosseguir, estão previstos no art. 63 da Lei nº 9.784/1999, e nos arts. 6º e 7º da

Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 266/2019, de 8 de fevereiro de 2019, sendo eles: a tempestividade, a legitimidade e o não exaurimento da esfera administrativa.

Em relação à tempestividade, considerando o disposto no art. 9º da Resolução - RDC nº 266/2019, o recurso deve ser interposto no prazo de 20 (vinte) dias, a contar da ciência do interessado. No caso em tela, a recorrente teve ciência da decisão em 19/07/2021, conforme rastreamento dos Correios à fl. 81, e apresentou o recurso em 13/08/2021, o que, em princípio, configuraria intempestividade.

No entanto, em linha com o entendimento exarado pela GGREC no Despacho nº 217/2022-GGREC/GADIP/ANVISA e conforme demonstrado em documentação apresentada junto com a peça recursal, a empresa enfrentou intercorrência no sistema de peticionamento eletrônico da Anvisa, tendo recebido resposta da Agência em 12/08/2021 com solução da situação e interposto o recurso na sequência. Assim, **será considerado tempestivo**.

Acerca da legitimidade, restou verificado que o recurso foi interposto por pessoa legitimada, em consonância com o disposto no art. 58 da Lei nº 9.784. Ademais, a interposição se deu perante o ente competente, a Anvisa.

Por fim, verificou-se que não houve julgamento pela Diretoria Colegiada, última instância administrativa da Anvisa, de forma que **não ocorreu o exaurimento** da esfera administrativa.

Constata-se que foram preenchidos todos os pressupostos para o prosseguimento do pleito, conforme disposto no art. 6º da RDC nº 266/2019. Assim, o presente recurso administrativo merece ser **CONHECIDO**, procedendo-se à análise do mérito.

2.2. DAS ALEGAÇÕES DA RECORRENTE

Em sua peça recursal, a empresa C. A. M Restaurante Eireli - EPP alega, em apertada síntese, que apresentou resposta à Notificação da Anvisa, informando que foram tomadas todas as medidas para sanar as irregularidades apontadas pela fiscalização, inclusive com a juntada de fotos; agiu com a presteza e diligência necessárias para cumprimento das normas sanitárias; classifica-se como empresa de pequeno porte; não foi observado pela autoridade fiscalizadora o critério da dupla visita, pois na primeira vez que a autoridade fiscal lá esteve, verificando as irregularidades, sequer oportunizou à recorrente que as sanassem, já lavrando o auto de infração sanitária, razão pela qual, no seu entender, deve ser declarado nulo o AIS, por irregularidade formal; cabe a aplicação das atenuantes previstas no art. 7º da Lei nº 6.437/1977; é ausente dano; não possui histórico de infrações e a infração apurada é de natureza leve; realizou a correção de todas as irregularidades encontradas; não fora identificada, nem sequer houve suspeita de caso de infecção, doença ou qualquer outra complicação por consumidores do restaurante; não decorreram quaisquer danos, propriamente dito, à saúde pública; e as infrações apuradas se deram no período de início das atividades da recorrente, quando ainda estava organizando seu estabelecimento.

Requer, por fim, que seja reconsiderada a decisão pela autoridade julgadora ou reformada no todo pela Diretoria Colegiada da Agência, afastando a penalidade imposta e extinguindo o processo administrativo, em razão da não observância do critério da dupla visita. Pugna que, caso a Anvisa decida pela manutenção da penalidade, esta seja convertida em advertência. Requer, ainda, sucessivamente, que, se mantida a penalidade de multa, seja minorada para o mínimo legal e aplicado o desconto para pagamento espontâneo.

2.3. DO MÉRITO

Feita síntese das alegações da recorrente, adentra-se propriamente na matéria objeto do recurso.

Em relação à alegação da empresa de não observância ao critério da dupla visita, cumpre referência ao Parecer nº 119/2019/CCONS/PFANVISA/PGF/AGU, exarado pela Procuradoria Federal junto à Anvisa:

Ao tratar da fiscalização por parte dos órgãos públicos com relação às Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, o legislador entendeu que esta atividade deve ocorrer em dois momentos distintos. Num primeiro momento, será para meros fins de orientação, "quando a atividade ou situação, por sua natureza, comportar grau de risco compatível com esse procedimento" (art. 55, caput). Caso se constate alguma conduta tida por infracional, o agente fiscalizador deve lavrar o auto de infração apenas num segundo momento ou segunda visita, conforme o vocábulo utilizado no §1º do art. 55.

No §3º, a LC nº 123/2006 estabeleceu expressamente o grau de risco das condutas como requisito para adoção do critério de ação fiscalizatória delineado no caput e §1º do art. 55, ao consignar que os "(...) órgãos e entidades competentes definirão, em 12 (doze) meses, as **atividades e situações cujo grau de risco seja considerado alto, as quais não se sujeitarão ao disposto neste artigo**" (negrito apostro).

Assim, conforme se depreende da leitura do texto legal acima, quando da realização de atividade fiscalizatória por parte da Anvisa em Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, apenas as condutas ali observadas classificadas com grau de risco sanitário considerado alto não estarão sujeitas ao instituto da "dupla visita" para fins de lavratura de auto de infração, caso tenha-se verificado alguma ilegalidade. A contrario sensu, condutas que possuam médio ou baixo risco sanitário, em tese, ensejam a aplicação da "dupla visita".

Resta evidenciada da manifestação, pautada no art. 55 da Lei Complementar nº 123/2006, que, quando o risco sanitário da conduta for considerado alto, o instituto da dupla visita não é necessário para lavratura do auto de infração. No caso em apreço, a área autuante classificou a infração como grave (fls. 31-33), portanto, não está adstrita ao critério da dupla visita.

No que tange à alegação da recorrente de que reparou as irregularidades apontadas à época da fiscalização, bem explanou a Gerência-Geral de Recursos no Voto nº 808/2020/CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA: "*[...] a infração foi consumada no momento da constatação pelo fiscal das irregularidades apontadas no auto de infração e materializadas nos documentos lavrados. Logo o argumento da recorrente só seria válido se o motivo da autuação tivesse sido pelo descumprimento de notificação, o que não foi, assim, rejeito o argumento apresentado pela recorrente*".

Prosseguiu a GGREC, na sua manifestação, expondo que "*Portanto, verifica-se que a autoria e materialidade da infração restaram devidamente comprovadas, e que as condutas irregulares descritas no auto de infração sanitária violaram as normas de proteção à saúde pública, amoldando-se a conduta tipificada na Lei nº. 6.437/1977. O risco sanitário foi devidamente caracterizado pela fiscal autuante (fls. 31-33) e foi classificado como risco de natureza grave. Dentre os riscos apontados estão: a transmissão de DTA – doenças transmitidas por alimentos, agravado pelo fato de que os acometidos estariam viajando ao exterior o que poderia dificultar o acesso a serviços médicos; descreveu os perigos físicos (utensílios e equipamentos em inadequado estado de conservação), químicos (contaminação dos alimentos durante o processo de higienização ou armazenamento) e microbiológicos (tais como vírus, bactérias, fungos, protozoários e helmintos quem podem vir a contaminar os alimentos em sua origem ou durante seu processamento se isso ocorre de forma inadequada)*".

Quanto ao risco sanitário, cumpre ressaltar que a não ocorrência de dano concreto não caracteriza ausência de risco. É sabido que a atuação da vigilância sanitária também ocorre na prevenção de agravos à saúde, em linha com o disposto no art. 6º, § 1º, da Lei nº 8.080/1990, *in verbis*:

§ 1º Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

I - o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo; e

II - o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

Dessa forma, não se mostra necessária a concretização do dano para ensejar a atuação dos órgãos que compõem o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Em outras palavras, uma vez configurada a infração sanitária, deve ser aplicada a sanção correspondente, ainda que não ocorrido dano concreto, tendo em vista o risco e caráter preventivo da atuação da vigilância sanitária.

Acerca das circunstâncias atenuantes que, no entender da recorrente, aplicar-se-iam ao caso em tela, dispõe o art. 7º da Lei nº 6.437/1977:

Art. 7º - São circunstâncias atenuantes:

I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - a errada compreensão da norma sanitária, admitida como excusável, quanto patente a incapacidade do agente para atender o caráter ilícito do fato;

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV - ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato;

V - ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve.

Nesse ponto, cabe nova menção ao Voto nº 808/2020/CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA, cujas razões abordam com propriedade o argumento apresentado:

Sustenta que faz jus às atenuantes previstas no art. 7º, I, II, III e V, da Lei n. 6.437/1977, porém para fazer jus as atenuantes faz-se necessário demonstrar e provar sua aplicação a situação de fato. As condutas imputadas a recorrente decorreram de ação ou omissão da equipe de trabalho da recorrente, sendo nesse caso a ação da infratora fundamental para consecução do evento, afastando a atenuante do inciso I do art. 7º da Lei nº 6437/1977. Caso a empresa tivesse seguido as boas práticas para serviço de alimentação não haveria infração a apurar. Da mesma forma, afasto a atenuante do inciso II, pois o objeto de trabalho da recorrente é a prestação de serviço de alimentação e as normas de boas práticas para esses serviços são públicas. Segundo dispõe o art. 3º, da Introdução ao Código Civil: "Ninguém se escusa de cumprir a Lei alegando que não há conhece".

No que concerne à correção das irregularidades constatadas durante a infração sanitária, tal fato merece reconhecimento. Contudo, não afasta de qualquer forma a infração sanitária já configurada e descrita no AIS, nem tampouco garante a aplicação da atenuante prevista no inciso III do art. 7º da Lei n. 6.437/77. A referida atenuante somente se aplica nos casos em que a empresa toma, por espontânea vontade, imediatamente após a ocorrência do ato lesivo, atitude que procurasse reparar ou minorar as consequências, ou seja, antes de qualquer intervenção administrativa, o que não se deu *in casu*. Assim, há que se configurarem os dois elementos da atenuante: ação imediata e a espontaneidade da ação. Tendo a correção das irregularidades se dado somente após a fiscalização sanitária, não se pode considerar como caracterizada a atenuante descrita no referido inciso.

Por fim, a única atenuante possível de aplicação seria a primariedade (inciso V do art. 7º da Lei nº 6437/1977), todavia já fora considerada na dosimetria da pena quando do julgamento em 1ª instância.

No que se refere ao pedido de aplicação de advertência em vez de multa, o art. 2º da Lei nº 6.437/1977 estabelece que as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de advertência e multa, dentre outras previstas em seus incisos. Em face do texto legal, compete à autoridade sanitária, no caso concreto, analisar a infração sanitária, considerando a gravidade e o risco, podendo aplicar a penalidade pecuniária, que não está condicionada à prévia incidência de advertência. Assim, não merece prosperar o pleito da recorrente.

Sobre à aplicação de desconto do valor da multa pecuniária, versa o art. 21 da Lei nº 6.437/1977: "*As multas impostas em auto de infração poderão sofrer redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento no prazo de vinte dias, contados da data em que for notificado, implicando na desistência tácita de defesa ou recurso*". De acordo com o dispositivo, o pagamento da multa implica em desistência do recurso, o que não ocorreu no caso em tela, inexistindo amparo para a redução.

Ressalte-se que é incontroversa a materialidade e autoria da conduta infracional, a sanção é proporcional ao caso e atende ao caráter punitivo-pedagógico, conforme devidamente tipificado com base no art. 10, inciso XXXV, da Lei nº 6.437/1977, e a dosimetria da pena está adequada. Ademais, inexistem fatos novos ou circunstâncias relevantes suscetíveis de justificar a reforma da decisão recorrida.

3. VOTO

Ante todo o exposto, voto por CONHECER e, no mérito, NEGAR provimento ao recurso interposto.

É o voto que submeto à apreciação e, posterior, deliberação desta Diretoria Colegiada, por meio de circuito Deliberativo.



Documento assinado eletronicamente por **Alex Machado Campos, Diretor**, em 02/08/2023, às 22:31, 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 **2410130** e o código CRC **A6881B22**.