

VOTO Nº 65/2024/SEI/DIRETOR-PRESIDENTE/ANVISA

ROP 001/2024, ITEM DE PAUTA 3.1.3.9

Processo Datavisa nº: 25761.207237/2011-51

Expediente nº: 4698742/22-6

Empresa: Sucos e Assados Ltda - ME.

CNPJ: 26.179.374/0003-71

Assunto da Petição: Recurso Administrativo.

Empresa autuada em razão do descumprimento de notificação de exigências emitida pela Anvisa após inspeção sanitária no estabelecimento restaurante, com sede no aeroporto de Confins/MG. Materialidade da infração comprovada.

Voto POR CONHECER e NEGAR PROVIMENTO ao recurso, mantendo-se a penalidade de multa, acrescida da devida atualização monetária, de R\$ 2.000,00 (dois mil reais).

Relator: Antonio Barra Torres.

I. RELATÓRIO

1. Trata-se de recurso administrativo interposto contra a decisão da Gerência-Geral de Recursos (GGREC), que deu parcial provimento ao recurso de primeira instância, minorando o valor aplicado à penalidade de multa para R\$ 2.000,00 (dois mil reais), mínimo previsto na legislação vigente, por se tratar de microempresa.

2. A empresa acima descrita foi autuada, em 6 de abril de 2011 em razão do descumprimento de notificação de exigências emitida pela Anvisa após inspeção sanitária no estabelecimento restaurante, com sede no aeroporto de Confins/MG. A ciência foi dada mediante lavratura no próprio AIS em 06/04/2011.

3. Às fls. 04-06, notificação anterior ao AIS, na data de 09/12/2009.

4. À fl. 10, certidão emitida em 24 de maio de 2011, que atesta a primariedade.
5. Às fls. 14-15, defesa apresentada intempestivamente.
6. Às fls. 16-17, relatório e decisão que, em 13/07/2014, estabeleceu a penalidade de multa no valor de R\$ 6.000,00 (seis mil reais).
7. À fl. 43, cópia de aviso de recebimento postal - data da ciência em 28/09/2016.
8. Às fls. 45-51, recurso interposto por via postal em 18/10/2016 (fl. 44).
9. Às fls. 88-90, decisão de retratação parcial, em 01/08/2019, sugerindo a redução da penalidade para R\$ 2.000,00 (dois mil reais), por tratar-se de microempresa.

II. ANÁLISE

a. Da admissibilidade do recurso

10. Quanto à tempestividade, de acordo com o parágrafo único do artigo 30 da Lei nº 6.437/1977 c/c o artigo 9º da Resolução RDC nº 266/2019, o recurso administrativo poderá ser interposto no prazo de 20 (vinte) dias, contados da intimação do interessado. Com isso, a recorrente foi notificada da decisão acerca do recurso administrativo de expediente 2423243/16-2 na data de 26 de agosto de 2022. O prazo final para a interposição novo recurso administrativo contra essa decisão era, portanto, a data de 19 de setembro de 2022. O recurso administrativo de segunda instância foi protocolizado eletronicamente na data de 15 de setembro de 2022. Assim, verifica-se que o recurso em tela é tempestivo.

11. Além disso, verificam-se as demais condições para prosseguimento do feito, visto que o recurso tem previsão legal, foi interposto perante o órgão competente, a Anvisa, por pessoa legitimada, não tendo havido o exaurimento da esfera administrativa e estando presente, por fim, o interesse jurídico.

12. Portanto, constata-se que foram preenchidos todos os pressupostos para o prosseguimento do pleito, conforme disposto no art. 6º da RDC nº 266/2019, razão pelo qual o presente recurso administrativo merece ser CONHECIDO, procedendo à análise do mérito.

b. Dos motivos da autuação

13. Aos seis dias do mês de abril de 2011, às 11h, no exercício da fiscalização sanitária, ao inspecionar o estabelecimento LANCHONETE DO BADEN (SUCOS E

ASSADOS ME), foram constatadas as seguintes irregularidades: a empresa não cumpriu integralmente a Notificação 177/10. Os seguintes itens não foram cumpridos: (1) não foi apresentado o Manual de Boas Práticas; (2) não foram apresentados os POPs relacionados a seleção de fornecedores, matérias-primas e embalagens; (3) a porta de entrada para a área de alimentos continuou a não ser automática; (4) não há separação física entre a área de manipulação de alimentos e a área de atendimento aos clientes; (5) não há registro das limpezas executadas; (6) atendimento aos clientes é realizado pelas próprias manipuladoras que, simultaneamente, recebem dinheiro; (7) as manipuladoras usam maquiagem; (8) o depósito apresenta material em desuso (cadeiras quebradas), as paredes estão descascadas e, quando chove e a água da chuva entra no local pelas frestas das portas; (9) a temperatura da estufa de salgados não é monitorada; (10) a temperatura dos equipamentos não foi monitorada no mês de abril e não há especificação para a faixa aceitável dos equipamentos; (11) não foi elaborado um programa de controle de qualidade por escrito e (12) pratos continuam guardados sem a proteção contra contaminantes.

c. Da decisão da GGREC

14. A GGREC, em sua análise, decidiu pelo conhecimento do recurso e pelo seu parcial provimento, minorando o valor da penalidade de multa para R\$ 2.000,00 (dois mil reais), em razão do porte econômico da Recorrente.

d. Das alegações da recorrente

15. Em seu novo recurso administrativo a empresa alega apenas a possibilidade de aplicação da penalidade de advertência em razão da lesividade mínima da conduta. Afirma ainda que a autuada não mais realiza a atividade comercial. (fl. 113). Requer seja declarada a insubsistência do auto de infração sanitária ou que a pena seja alterada para pena mínima, que é a de advertência.

e. Do Juízo quanto ao mérito

16. Não assiste razão à Recorrente no argumento da aplicação da penalidade de advertência ao invés da penalidade de multa no patamar mínimo. Embora se tratasse de microempresa à época da autuação, a empresa foi notificada previamente para adequação de sua estrutura e práticas às normas vigentes. No entanto, findo o prazo, houve nova vistoria na qual constatou-se que as condutas irregulares persistiram.

17. Além disso, não cabe a alegação da atenuante do inciso III do art. 7º da Lei nº 6.437/1977, uma vez que as alterações implementadas não foram totalmente atendidas e a recorrente não apresentou nenhuma justificativa para o seu não cumprimento. Ademais, verifica-se que o valor já foi aplicado no patamar para infrações leves.

18. Nesse contexto, a atenuante prevista no inciso V do art. 7º da Lei nº 6.437/1977

(ser o infrator primário e a infração de natureza leve) foram consideradas, inclusive tendo sido reduzido o valor aplicado à penalidade após a interposição do recurso administrativo de primeira instância.

19. Ante exposto, não há qualquer razão para declarar a insubsistência do auto de infração sanitária pois foram atendidos os requisitos de validade previstos no art. 13 da Lei nº 6.437/1977 e a autuada interpôs defesa no prazo legal, demonstrando conhecimento acerca das condutas a ela imputadas. Assim, não houve qualquer prejuízo à sua defesa. Além disso, restou comprovada a sua autoria e materialidade.

20. Ainda, após a informação de que a empresa não mais executa as atividades comerciais, verifica-se que a filial de CNPJ nº 26.179.374/0003-71 teve baixa regular – encerramento por liquidação voluntária, na data de 18 de fevereiro de 2013, conforme dados extraídos do cadastro de pessoa jurídica no site da Receita Federal do Brasil. No entanto, a matriz, de CNPJ nº 26.179.374/0001-00 continua ativa. Logo, destacamos que o polo passivo deve ser alterado para a matriz, de CNPJ 26.179.374/0001-00, em virtude da baixa regular da filial autuada.

21. Tem-se, portanto, que os fatos descritos estão bem afeiçoados à norma invocada, não tendo vindo aos autos qualquer justificativa legalmente admissível, razão pela qual se tem como violadas as normas sanitárias coligidas.

22. A conduta estaria tipificada como infração às seguintes normas:

Lei 6.437/1977:

Art. 10. São infrações sanitárias:

(...)

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença, ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa;

(...)

XXXII - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por pessoas física ou jurídica, que operem a prestação de serviços de interesse da saúde

pública em embarcações, aeronaves, veículos terrestres, terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículos terrestres: (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

pena - advertência, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento e/ou multa;

RDC 216/2004:

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.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C

(sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

23. Por fim, não há que se falar em desproporcionalidade da sanção aplicada no caso concreto, uma vez que a decisão avaliou, concisa, mas expressamente, circunstâncias relevantes para a dosimetria da pena (porte econômico da infratora, primariedade e risco sanitário), nos termos do art. 2º c/c art. 6º da Lei nº 6.437/1977, não sendo

identificadas demais atenuantes ou agravantes aplicáveis ao caso, estando a penalidade livre de arbítrio ou abuso, atendendo ao seu caráter punitivo-pedagógico. Ainda, tem-se que a infração foi considerada leve, nos termos do art. 2º, parágrafo 1º, I, da Lei 6437/77: I- nas infrações leves, de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais).

III. CONCLUSÃO DO RELATOR

24. Diante do exposto, Voto por CONHECER e NEGAR PROVIMENTO ao recurso, mantendo-se a penalidade de multa, acrescida da devida atualização monetária, de R\$ 2.000,00 (dois mil reais).



Documento assinado eletronicamente por **Antonio Barra Torres, Diretor-Presidente**, em 21/02/2024, às 16:41, 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 **2817481** e o código CRC **B44BAFE6**.

Referência: Processo nº
25351.900157/2024-63

SEI nº 2817481