

## **DECISÃO N° 1519850, DE 14 DE JULHO DE 2021**

**Processo nº 25759.309694/2018-43**

**AI5 nº 0441585180 - PA-CONGONHAS-SP**

**Autuada: M & R EMPRESA ALIMENTÍCIA LTDA.**

A empresa **M & R EMPRESA ALIMENTÍCIA LTDA** foi autuada em 14 de maio de 2018 pela(s) irregularidade(s) abaixo, infringindo o artigo 58, 60, 61, 64, VI, 66, VII, 67 e 70 do Capítulo VI da Resolução-RDC nº 2/2003; subitens 4.2.1, 4.2.3, 4.4.2, 4.5.1, 4.6.7, 4.7.3, 4.8.13, 4.8.15, 4.12.1 e 4.12.2 da Resolução-RDC nº 216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação); subitens 5.7, 6.20, 7.4, 13.1, 14.3, 15.13, 15.19, 15.37, 15.38, 16.1.4 e 17.2 da Portaria SMS.G 2619/2011. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

o Serviço de Alimentação DELTAEXPRESSO não adota as Boas Práticas de Prestação de Serviços em Alimentos; não garante a qualidade e segurança dos alimentos expostos à venda; não acondiciona os alimentos expostos à venda sob a temperatura devida (alimento à temperatura de 42,8°C dentro da vitrine quente e registros em planilha informando temperaturas de 39 a 52°C neste equipamento; sucos naturais e saladas de fruta expostos a temperatura de 12 e 13°C na vitrine fria contrariando a temperatura indicada no rótulo deles, que é de 5 a 10°C); mantém cabo elétrico exposto, esticada no piso da área de manipulação e preparo de alimentos; não apresentou comprovação de treinamento/capacitação dos manipuladores de alimentos por pessoa tecnicamente habilitada nem comprovação de capacitação do proprietário ou do funcionário responsável pelas atividades; armazena alimentos desprovidos de suas embalagens e de identificação, dentro de caixas plásticas sem tampa (no equipamento "G7" do "núcleo" da loja); não possui registro de controle de estoque; não possui registro de higienização dos equipamentos, tampouco da máquina de fabricar gelo, nem realiza controle de qualidade da água utilizada na fabricação; não realiza, tampouco registra, o monitoramento da temperatura dos produtos no seu recebimento e armazenagem nos equipamentos

de freezer e de refrigeração localizados no estoque; não realiza o controle do processo de descongelamento dos alimentos nem registra data e hora do início do processo de forma a assegurar seu novo prazo de validade, em função das condições de conservação, conforme embalagem; possui alguns equipamentos freezer verticais desprovidos de prateleiras, com empilhamento indevido dos alimentos; possui lixeiras identificadas para resíduo orgânico e para resíduo reciclável, pelo salão da loja, com saco coletor da mesma cor (cor preta), impossibilitando a identificação dos resíduos gerados após a coleta e possui somente uma lixeira para armazenagem temporária dos resíduos recicláveis e os sacos contendo resíduos orgânicos ficam dispostos em estrado em área anexa a loja; não disponibiliza Equipamento de Proteção Individual para os funcionários realizarem atividades como coleta de resíduos e higienização de ambientes e caixa de gordura (constatado somente um par e meio de luvas de borracha para ser usado por todos os funcionários)

[...]

Notificada da autuação em 5 de junho de 2018 (fls. 5), a Autuada não apresentou defesa deixando transcorrer *in albis* o prazo do artigo 22 da Lei nº 6437/77.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 25 de julho de 2018 pela manutenção do AIS (fls. 17), argumentando que a empresa foi autuada por não adotar as boas práticas em serviços de alimentação, demonstrando inobservância ao cumprimento da legislação sanitária. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como baixo, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 20).

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. 6-12, Relatório de Inspeção, que comprova a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s). Ao

cometer as infrações, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

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.

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 Média Grupo III (fls. 23), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 19) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como baixo pela área autuante (fls. 20).

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\$ 12.000,00 (doze mil reais).**

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

TIAGO ALVES DE CARVALHO

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 **Tiago Alves de Carvalho, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 14/07/2021, às 20:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. § 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](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 **1519850** e o código CRC **B3D9EECB**.