

## **DECISÃO N° 1700725, DE 08 DE DEZEMBRO DE 2021**

**Processo nº 25759.265103/2018-19**

**AIS nº 0374151186 - PA-Congonhas-SP**

**Autuada: ADVANTAGE PLUS AGÊNCIA DE VIAGENS E  
TURISMO EIRELI**

A empresa ADVANTAGE PLUS AGÊNCIA DE VIAGENS E TURISMO EIRELI foi autuada em 22 de março de 2018 pela(s) seguinte(s) irregularidade(s) abaixo, infringindo o art. 58, Art. 60, Art. 61, Art. 67 e Art. 69 do Capítulo VI da Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 02/2003; subitens 4.1.16, 4.4.2, 4.6.7, 4.10.3, 4.11.1, 4.11.3 e 4.12.2 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação); subitens 3.3, 6.20, 8.2, 8.2.1, 15.38, 16.1.4 e 17.2 da Portaria SMS.G 2619/2011; Inciso II do Art. 2º da Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 345/2002. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

o Serviço de Alimentação desta Sala VIP no Aeroporto de Congonhas não adota as Boas Práticas de Prestação de Serviços em Alimentos; não garante a qualidade e segurança dos alimentos expostos ao consumo; não acondiciona os alimentos expostos ao consumo sob a temperatura devida (sanduíches recheados com frios acondicionados a temperatura ambiente para escolha do consumidor); não identifica os alimentos expostos ao consumo nem informa suas respectivas datas de validade; armazena e expõe ao consumo alimentos perecíveis sem identificação do produto, sem data de fabricação, sem data de validade, sem informação de condições de armazenagem e sem identificação de fabricante (sanduíches recheados com salame, queijo, peito de peru ou ricota / pedaços de tortas salgadas / molho de tomate "caseiro"); armazena produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais para caixas plásticas e sem identificação do produto,

fabricante, lote, data de fabricação e data de validade (azeitonas em conserva e salsichas picadas); armazena produtos alimentícios com lacres violados/abertos sem etiquetagem referente à abertura (maionese, margarina e requeijão cremoso); armazena gelo em bandejas plásticas desprovidas de proteção contra contaminação pelos demais itens sobrepostos; armazena os alimentos perecíveis em refrigerador de maneira desorganizada e sem respeitar o limite de capacidade deste equipamento; não possui documentação comprobatória de condições operacionais satisfatórias (manutenção/calibração) dos equipamentos de refrigeração (da dispensa e do salão); não realiza monitoramento e registro da temperatura dos equipamentos de refrigeração e dos alimentos armazenados; não possui termômetro no estabelecimento; não possui Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padrão no estabelecimento; não possui profissionais capacitados para atuação em serviços de alimentação (nenhum funcionário, ou proprietário, possui capacitação ministrada por profissional ou instituição tecnicamente habilitados); guarda desordenadamente os materiais de limpeza na dispensa onde são armazenados os alimentos não perecíveis e o equipamento de refrigeração de armazenagem dos perecíveis; dispõe produtos alimentícios diretamente no chão da copa (caixas com frutas e embalagens "Tetra Pak" de leite); contratou empresa terceirizada (Okayama Controle de Pragas - CNPJ 12.367.449/0001-71) para realização do controle de pragas, a qual não possui Autorização de Funcionamento de Empresa-AFE para a atividade de desinsetização e desratização em aeroportos

[...]

Notificada da autuação em 14 de maio de 2018 (fls. 5), a Autuada apresentou sua defesa em 25 de maio de 2018 (fls. 9-161), alegando, em suma, que foi concedido um prazo de 15 dias para apresentação de determinados documentos o que foi tempestivamente cumprido pela autuada, tendo o auto de infração sido lavrado antes de findo esse prazo. Alega que está amplamente comprovado pela documentação anexada à defesa que a empresa cumpriu integralmente com o determinado no Termo de Inspeção. Por isso, afirma que o presente AIS não merece prosperar, devendo ser declarado nulo ou improcedente. Afirma que devem ser observadas as atenuantes II, III e V do art. 7º da Lei nº 6437/77 sendo, portanto, a infração considerada como leve. Isto posto, requer a nulidade do auto de infração em epígrafe ou caso não seja esse o entendimento, que seja aplicada a pena de advertência consoante aos fatos e fundamentos

elencados.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 6 de junho de 2018 pela manutenção do AIS (fls. 162-163), argumentando que a inspeção realizada em 22 de março de 2018 teve como objetivo de atender denúncia de irregularidades no cumprimento de Boas Práticas em Serviços de Alimentação, e que após apreciar a defesa, é possível verificar que não houve apresentação de argumentos ou provas capazes de fazer prosperar a pretensão da empresa autuada. Destacou que apesar da empresa ter se adequadado após a inspeção, o presente auto de infração é cabível pois houve infração à legislação citada no AIS. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como ALTO, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 169).

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.6-7, como Termo de Inspeção nº 06/2018-PV-PAF SÃO PAULO/ANVISA e de fls. 26-27 o Termo de Inspeção nº 06/2018-PV-PAF SÃO PAULO/ANVISA, 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.

No que se refere a alegação de que o auto de infração foi lavrado antes de findo o prazo concedido para apresentação de regularização das pendências, é importante destacar que as ações realizadas para manter em condições sanitárias o Serviço de Alimentação devem ser realizada sem que a Anvisa tenha que notificar a empresa para tal, pois é obrigação prevista na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004. Portanto, esse argumento não macula o presente auto de infração que seguirá normalmente o seu curso.

Com relação a alegação de que devem ser observadas as atenuantes II, III e V do art. 7º da Lei nº 6437/77

sendo, portanto, a infração considerada como leve, destaque que não obstante a inoccorrência das atenuantes previstas nos incisos II e III, a infração será considerada leve, nos termos do disposto no art. 2º, §1º, inciso I, combinado com o art. 4º, inciso I, da Lei nº 6.437/77.

Com relação às demais alegações eventualmente não abordadas na presente decisão, adoto os fundamentos da manifestação da área autuante, a teor do que me permite o art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/99.

Isso 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 Empresa de Pequeno Porte (fls. 170), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 166) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como ALTO pela área autuante (fls. 169).

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 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.

Assim, considerado o porte econômico da empresa e o risco sanitário da infração cometida, 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 total de R\$ 32.000,00 (trinta e dois mil reais), assim estabelecida:**

- R\$ 16.000,00 (Dezesseis mil reais) por não adotar as Boas Práticas de Prestação de Serviços em Alimentos previstas na legislação sanitária; (risco alto); e
- R\$ 16.000,00 (Dezesseis mil reais) por contratar empresa para prestação de serviços de controle de pragas, (risco alto).

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/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Alves de Carvalho, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 08/12/2021, às 11:10, 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](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 **1700725** e o código CRC **D1AE9C07**.