

## **DECISÃO Nº 1812476, DE 18 DE MARÇO DE 2022**

**Processo nº 25759.597500/2019-38**

**AI5 nº 2499067191 - CVPAF-SP**

**Autuada: BOM SENSO LOJA DE CONVENIENCIA LTDA - EPP (nova  
denominação: BOM SENSO CAFE & RESTAURANTE EIRELI EPP).**

A empresa BOM SENSO LOJA DE CONVENIENCIA LTDA - EPP foi autuada em 11/10/2019 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo os itens 4.1.3;4.1.5;4.1.7;4.1.10;4.1.11;4.1.12;4.1.13;4.1.14;4.1.16;14.1.17;4.2.3;4.2.5;4.5.1;4.6.4;4.7.5;4.11.1;4.12.1 da RDC 216 de 15 de setembro de 2004, c/c inciso III; inciso VIII, inciso IX; inciso X ; inciso XI, subseção do artigo 64 e inciso VIII, inciso IX da subseção II do artigo 65 e artigo 67, subseção III do artigo 67 da Resolução 02/2003. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, IV, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

O banho maria do restaurante Noar Bom Senso Popular estava com temperatura em discordância com o preconizado na Legislação. O estabelecimento utiliza ventilador no refeitório de funcionários para climatização. Os aparelhos de climatização do respectivo restaurante devem ser higienizados de acordo com o PMOC, bem como realizar análise da qualidade do ar do estabelecimento. As paredes, pisos e tetos apresentam trincas e o forro com aberturas, contribuindo para proliferação de vetores e microrganismos. As grelhas não possuem proteção telada, nem mecanismo de fechamento para evitar a entrada de insetos e roedores. Falta de higienização de todo o estabelecimento, apresentando sujidades em paredes, pisos e tetos. O piso encontra-se engordurado e com poças de água facilitando acidentes no trabalho e contaminação cruzada do ambiente e alimentos. Não é realizado o controle de qualidade do diluidor de saneantes. O purificador de água localizado ao lado do ponto dos colaboradores. Os utensílios utilizados na preparação de alimentos (panelas, tampas, facas, talhares) que apresentem rugosidades e mal estado de conservação; Talheres em desuso armazenados na área de pré e preparo de alimentos, bem como panelas, tampas e facas em mal estado de conservação e apresentando reentrâncias, que dificultam a higienização, necessitando de troca. Encontramos ainda, equipamentos não utilizados, quebrados e enferrujados nos ambientes de processamento dos alimentos. Caixa com panos e outros pertences estavam na área de lavagem de utensílios, propiciando o acúmulo de sujidades no local. Equipamentos e materiais inservíveis espalhados pelo estabelecimento (área de cocção, lavagem, etc.). Não havia porta papel toalha, sabão líquido e orientação para lavagem das mãos na área de armazenamento de resíduos sólidos. As lixeiras do estabelecimento estavam sem identificação por categoria de resíduos. O local onde se encontrava a pia de lavagem das mãos da área de preparo e cocção, não tinha porta papel toalha, sabão líquido e a orientação para lavagem das mãos estava ilegível. O local é inadequado e havia uma concha suja. A geladeira do balcão refrigerado perto da cafeteira está com vazamento e não tinha estrado interna. As pranchas de corte de cozinha estavam desgastadas e com fissuras, proporcionando contaminação cruzada dos alimentos e retendo sujidades. Os freezers e geladeiras estão com a borracha de vedação desgastadas comprometendo a manutenção da temperatura. As geladeiras e freezers da área de armazenamento de alimentos estavam desorganizadas e com falta de higienização. A geladeira da área de armazenamento estava com sangue no piso. A pia de higienização da área de armazenamento de resíduos sólidos encontra-se sem papel toalha e sabonete líquido antisséptico. A área de vestiário e descanso dos colaboradores tem iluminação insuficiente, paredes e teto necessitando de pintura, não tem ventilação e nem

móveis para descanso. Precisa de higienização e organização do local, bem como de armários em número suficientes. Sanitários masculino e feminino com problema de exaustão de odores. Falta de fechadura no sanitário masculino. Assentos sanitários do banheiro feminino e masculino com desgaste. O armazenamento de produtos secos necessita de organização dos produtos por categoria.

[...]

Notificada da autuação em 21/10/2019 (fls. 02/03), a Autuada apresentou sua defesa em 04/11/2020 (fls. 28/93), alegando, em suma, que foi surpreendida com a autuação, pois ainda tinha prazo para atendimento da notificação, e que adotou todas as providências para regularização das não conformidades encontradas pela fiscalização antes do prazo concedido (protocolos de 01/10/2019 e 14/10/2019 - em anexo).

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 18/11/2019 pela manutenção do AIS, argumentando que as alegações apresentadas reafirmam a infração cometida e não eximem a responsabilidade da empresa, além de que demonstram a falta de controle e de boas práticas do serviço de alimentação (fls. 94).

Afirma que a empresa atua no ramo de comércio de alimentos de 2008 (fls. 96) e tem a obrigação de adotar as boas práticas de fabricação para prevenir os perigos nos alimentos servidos ao consumo coletivo, e acrescenta que a empresa já foi autuada outras vezes pelo descumprimento das boas práticas dos serviços de alimentação, demonstrando a inobservância do cumprimento à Legislação Sanitária (fls. 100). Por fim, classificou o risco sanitário das infrações como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 94/95 e 100).

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, entendo que o AIS deve ser mantido parcialmente, excluindo as condutas a seguir pelos motivos que as seguem: "não é realizado o controle de qualidade do diluidor de saneantes" e "o purificador de água localizado ao lado do ponto dos colaboradores", por se tratarem de condutas não previstas nas legislações sanitárias indicadas da forma como estão descritas.

No que se refere às demais condutas descritas no AIS, entendo que devem ser mantidas por descumprirem os itens 4.1.3, 4.1.5, 4.1.7, 4.1.10, 4.1.11, 4.1.12, 4.1.13, 4.1.14, 4.1.15, 4.2.1, 4.5.1, 4.6.4, 4.7.5 e 4.8.15 da Resolução RDC nº 216, de 2004, c/c incisos VIII e IX do artigo 64 e incisos VIII e IX do artigo 65 da Resolução RDC nº 02, de 2003, tendo em vista o Termo de Inspeção nº 41/2019 — CRPAF-SÃO PAULO/GGPAF/ANVISA (fls. 04/20).

Registre-se que a conduta "o banho maria do restaurante Noar Bom Senso Popular estava com temperatura em discordância com o preconizado na Legislação", possui detalhamento sobre a temperatura medida no ato da inspeção no item 5.0 do Termo de Inspeção nº 41/2019 — CRPAF-SÃO PAULO/GGPAF/ANVISA (fls. 13), onde consta que foi de 51°C, e, portanto, inferior ao preconizado na legislação sanitária de 60°C. Tal Relatório foi recebido pela Autuada em 21/10/2019 (fls. 20).

Acerca da conduta "os aparelhos de climatização do respectivo restaurante devem ser higienizados de acordo com o PMOC, bem como realizar análise da qualidade do ar do estabelecimento", está associada ao registro de que os equipamentos necessitam de higienização (Termo de Inspeção

Ainda, por oportuno, **realizo o reenquadramento dos dispositivos legais descritos no AIS, retirando** os itens 14.1.17, 4.11.1, 4.1.16, 4.2.3, 4.2.5, 4.12.1 da Resolução RDC nº 216, de 2004, e incisos III, X e XI do artigo 64 e artigo 67 da Resolução RDC nº 02, de 2003, e **incluindo** os itens 4.8.15, 4.2.1, 4.1.15 da Resolução RDC nº 216, de 2004. Destaco que tais inclusões e exclusões não prejudicam o direito de defesa da Autuada, uma vez que, num processo administrativo sancionador, o acusado se defende dos fatos, e não dos dispositivos que lhe são imputados.

No tocante à alegação de que foi surpreendida com a autuação, pois ainda tinha prazo para atendimento da notificação, é importante esclarecer que não se deve confundir notificação e autuação, pois tem objetivos distintos, sendo o primeiro para adoção de medidas visando impedir a continuidade da ação irregular, e o segundo para apurar infração sanitária em processo administrativo sanitário observando-se a ampla defesa, nos termos da Lei nº 6437, de 1977.

Note-se que a razão da lavratura do AIS em questão não foi o descumprimento de notificação, mas o descumprimento de normas sanitárias, e para isso não há necessidade de notificação prévia ou aguardo do vencimento do prazo de uma notificação eventualmente emitida, pois é suficiente que as condutas estejam tipificadas na Lei nº 6437, de 1977.

Acerca do cumprimento dos itens irregulares, ressalta-se que não exige a Autuada da lavratura do auto de infração objeto deste processo. Trata-se do seu dever reparar as irregularidades e cumprir a legislação sanitária.

Quanto à manifestação da área autuante de que a empresa já foi autuada outras vezes pelo descumprimento das boas práticas dos serviços de alimentação, ressalto que, apesar de autuada outras vezes, não pode ser considerada aqui como reincidente, pois **não consta trânsito em julgado** de decisão proferida nos autos de processo administrativo sanitário em face de BOM SENSO LOJA DE CONVENIENCIA LTDA - EPP, CNPJs nº00.347.918/0002-92 (filial) e nº 00.347.918/0001-01 (matriz), **nos cinco anos anteriores à data da infração sanitária verificada em 30/09/2019** (Termo de Inspeção nº 41/2019 — CRPAF-SÃO PAULO/GGPAF/ANVISA), **mas tão somente em períodos anteriores ao ano de 2014**, conforme consultas no Sistema de Informações da Anvisa/DATAVISA realizadas nesta data.

Isso posto, passo à dosimetria da pena.

Para tanto, determina a Lei nº 6.437, de 1977, que para a penalidade de multa 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, a empresa está classificada como Empresa de Pequeno Porte - EPP (CNPJ de fls. 26 e CNPJ consultado em 16/03/2022), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (certidão de primariedade emitida em 16/03/2022) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 100).

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 das infrações cometidas, 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 parcialmente o Auto de Infração Sanitária em epígrafe no tocante às infrações descritas no AIS, excluindo as condutas sobre a climatização, o controle de qualidade do diluidor de saneantes e o purificador de água, e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor total de R\$ 48.000,00 (quarenta e oito mil reais), conforme estabelecido a seguir:**

a) **R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) pelas seguintes condutas: O estabelecimento utiliza ventilador no refeitório de funcionários para climatização; As paredes, pisos e tetos apresentam trincas e o forro com aberturas, contribuindo para proliferação de vetores e microrganismos; As grelhas não possuem proteção telada, nem mecanismo de fechamento para evitar a entrada de insetos e roedores; Os utensílios utilizados na preparação de alimentos (panelas, tampas, facas, talhares) que apresentam rugosidades e mal estado de conservação; Talheres em desuso armazenados na área de pré e preparo de alimentos, bem como panelas, tampas e facas em mal estado de conservação e apresentando reentrâncias, que dificultam a higienização, necessitando de troca; Encontramos ainda, equipamentos não utilizados, quebrados e enferrujados nos ambientes de processamento dos alimentos; Equipamentos e materiais inservíveis espalhados pelo estabelecimento (área de cocção, lavagem, etc.); Os aparelhos de climatização do respectivo restaurante devem ser higienizados de acordo com o PMOC, bem como realizar análise da qualidade do ar do estabelecimento (risco alto);**

b) **R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) pelas seguintes condutas: Não havia porta papel toalha, sabão líquido e orientação para lavagem das mãos na área de armazenamento de resíduos sólidos; A geladeira do balcão refrigerado perto da cafeteira está com vazamento e não tinha estrado interna; As pranchas de corte de cozinha estavam desgastadas e com fissuras, proporcionando contaminação cruzada dos alimentos e retendo sujidades; Os freezers e geladeiras estão**

com a borracha de vedação desgastadas comprometendo a manutenção da temperatura; A pia de higienização da área de armazenamento de resíduos sólidos encontra-se sem papel toalha e sabonete líquido antisséptico; A área de vestiário e descanso dos colaboradores tem iluminação insuficiente, paredes e teto necessitando de pintura, não tem ventilação e nem móveis para descanso; Precisa de higienização e organização do local, bem como de armários em número suficientes; Sanitários masculino e feminino com problema de exatidão de odores; Falta de fechadura no sanitário masculino; Assentos sanitários do banheiro feminino e masculino com desgaste (risco alto);

c) R\$ 16.000,00 (dezesesseis mil reais) pelas seguintes condutas: Falta de higienização de todo o estabelecimento, apresentando sujidades em paredes, pisos e tetos; O piso encontra-se engordurado e com poças de água facilitando acidentes no trabalho e contaminação cruzada do ambiente e alimentos; As geladeiras e freezers da área de armazenamento de alimentos estavam desorganizadas e com falta de higienização; A geladeira da área de armazenamento estava com sangue no piso; As lixeiras do estabelecimento estavam sem identificação por categoria de resíduos; O armazenamento de produtos secos necessita de organização dos produtos por categoria; O banho maria do restaurante Noar Bom Senso Popular estava com temperatura em discordância com o preconizado na Legislação; Caixa com panos e outros pertences estavam na área de lavagem de utensílios, propiciando o acúmulo de sujidades no local; O local onde se encontrava a pia de lavagem das mãos da área de preparo e cocção, não tinha porta papel toalha, sabão líquido e a orientação para lavagem das mãos estava ilegível (risco alto).

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 Atuação Administrativa e Julgamento das Infrações  
Sanitárias  
CAJIS/DIRE4/ANVISA



Documento assinado eletronicamente por **Kassandra de Freitas Rodrigues, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 18/03/2022, às 09:13, 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 **1812476** e o código CRC **D91E4AD3**.