

## **DECISÃO N° 2293245, DE 14 DE MARÇO DE 2023**

Processo nº 25351.445080/2021-11  
AIS nº 3903217/21-5 - GGFIS  
Autuada: BSB AERO CAFETERIA LTDA  
CNPJ: 37.154.511/0003-30

A empresa BSB AERO CAFETERIA LTDA foi autuada em 05 de setembro de 2021 pela(s) irregularidade(s) seguintes: *"1) Inexistência de registro da realização de manutenção programada e periódica de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição de temperatura; 2) Inexistência registro regular da temperatura de armazenamento dos alimentos sob refrigeração ou congelamento, bem como, dos alimentos conservados a quente; 3) Não apresentou comprovante de execução do serviço de controle químico."*, infringindo os incisos XXXI e XXXII do artigo 10 da Lei nº 6437/1977 e os itens 4.1.16, 4.3.2, 4.10.3 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no inciso(s) XLI do artigo 10, da Lei nº 6.437, de 1977.

Notificada da autuação em 07 de outubro de 2021 (fl. 02), a Autuada apresentou sua defesa em 18 de outubro de 2021 (fls. 07-39), alegando, em suma, que em razão da pandemia do Covid-19 suas atividades retornaram de forma gradual, razão pela qual alguns documentos não estavam no estabelecimento no momento da inspeção fiscal. E, que foram entregues posteriormente, porém, não foram aceitos.

Afirma que houve erro na confecção, registro e padronização dos documentos. Com isso, instruiu seus funcionários para observarem rigorosamente as normas e orientações sanitárias. Reputa o erro à falibilidade humana e junta documentos com a petição de defesa, os quais provariam o cumprimento dos itens constantes apontados no Auto de Infração Sanitária - AIS.

Requer o acolhimento de sua defesa e o arquivamento do AIS ou o estabelecimento de termo de ajustamento de conduta. E prazo de cinco dias para juntada de cópia autenticada da procuração.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 30 de dezembro de 2021 pela manutenção do AIS (fls. 40-45). Relata que a empresa MFT Empreendimentos Alimentícios Ltda (DELTA EXPRESSO CNPJ nº 19.859.870/0015-44), foi notificada por meio da Notificação nº 3070200/026/2021 (fl. 03) a cumprir a correção das irregularidades. Quando da realização de nova inspeção foi constatada a alteração de proprietários, com o cancelamento do CNPJ nº 19.859.870/0015-44 e início de atividades sob o CNPJ 37.154.511/0003-30, da empresa ora autuada, sem que o fato houvesse sido comunicada à Anvisa.

Continua dizendo que na ocasião da nova inspeção foram constatadas novas irregularidades. O inspetor fiscal, verificando se tratar de Microempresa, emitiu a Notificação nº 3070200/028/2021 contendo oito itens irregulares (fl. 05). Informa que a Autuada cumpriu parcialmente as exigências, restando descumpridos os três itens lançados no AIS.

Acerca dos documentos juntados com a petição de defesa, afirma que se tratam de "... cópias dos registros dos de controle de temperatura, calibração de equipamentos e execução do serviço de controle químico, porém esses documentos são inócuos, pois essas planilhas devem estar na loja para comprovar que de fato os controles são realizados". Entende que "negligência da autuada quanto ao devido registro da temperatura e manutenção e calibração dos equipamentos de medição de temperatura" e "a não apresentação do comprovante de execução do serviço de controle químico, tem como atenuante, que não foi evidenciado vetores no estabelecimento".

Rechaça a alegação de dificuldades em razão da pandemia e, informa que "A reabertura das atividades dos serviços de alimentação no Aeroporto Internacional de Brasília, ocorreu em julho de 2020, portanto a alegação de que a documentação não estava disponível no momento da inspeção não é aceitável, pois mesmo que tivéssemos feito a inspeção um dia após a reabertura o estabelecimento deveria atender o disposto na legislação sanitária". Acrescenta que os documentos não foram apresentados à equipe de fiscalização no momento da inspeção. E, que na data de 27/09/2021, receberam uma representante da empresa, que apresentou alguns documentos solicitados na Notificação nº 3070200/028/2021.

Em relação ao risco sanitário transcreve-se suas considerações individualizada por cada infração:

[...]

Conduta Infracional:

1) Inexistência de registro da realização de manutenção programada e periódica de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição de temperatura.

Risco Sanitário:

A calibração assegura que o instrumento está medindo corretamente os valores dentro do seu ambiente de uso, garantindo a qualidade dos produtos. Equipamento descalibrado poderá acarretar a perda da segurança alimentar, gerando risco sanitário ao consumidor, que dessa forma fica exposto ao grande risco de ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos.

Classificação do Risco Sanitário: RISCO SANITÁRIO ALTO

Contextualização:

As operações de manutenção e calibração visam garantir o bom funcionamento dos equipamentos e segurança para o uso para manipulação dos alimentos.

Conduta Infracional:

2) Ausência de controle de tempo e temperatura dos produtos que exigem condições especiais de conservação.

Risco Sanitário:

O controle dos parâmetros “tempo e temperatura” é de fundamental importância durante as etapas da produção de alimentos, bem como durante a sua exposição ao consumo, haja vista que a não observação dos critérios de tempo e temperatura, em especial na conservação a quente, leva à perda da segurança alimentar, gerando risco sanitário ao consumidor, que dessa forma fica exposto ao grande risco de ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos.

Os microrganismos multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura. Podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (chamada zona de perigo) e provocar intoxicação (decorrente da ingestão de substâncias tóxicas - veneno de bactérias ou fungos, presentes nos alimentos) ou toxinfecção alimentar (multiplicação de bactérias com produção de toxinas no alimento produzidas por micro-organismos).

Classificação do Risco Sanitário: RISCO SANITÁRIO ALTO

Contextualização:

Os estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos devem adotar práticas que garantam a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. As preocupações com a qualidade do processo abarcam prioritariamente a qualidade higiênico-sanitária (Proença, 1997), sendo o controle da temperatura o mais importante dentre os

fatores que podem influenciar no crescimento dos microrganismos em alimentos (Chesca et al., 2001; oliveira et al., 2003), seja durante o armazenamento ou preparo (cocção), seja durante a exposição ao consumo. Após serem submetidos à cocção os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Assim, fica evidente que a relação entre tempo e temperatura é fundamental para que se obtenha um produto com garantia de qualidade satisfatória (Hobbs; Roberts, 1998; Storck et al., 2003).

Conduta Infracional:

3) Não apresentou comprovante de execução do serviço de controle químico.

Risco Sanitário:

O controle químico previne a proliferação de vetores e pragas urbanas. As Pragas Urbanas são animais que infestam ambientes urbanos podendo causar agravos à saúde. Os vetores são artrópodes ou outros invertebrados que transmitem infecções, através do carreamento externo (transmissão passiva ou mecânica) ou interno (transmissão biológica) de microrganismos.

Classificação do Risco Sanitário: RISCO SANITÁRIO MÉDIO

Contextualização:

A apresentação do comprovante de execução do serviço de controle químico, dá a oportunidade de conferirmos se a empresa possui Autorização de Funcionamento de Empresa - AFE para esta atividade. O Certificado ou Comprovante de Execução do serviço Documento que as empresas são obrigadas a fornecer ao final de cada serviço executado, consta informações pertinentes, tais como: assinatura do responsável técnico, as pragas-alvo, nome e a composição qualitativa do produto ou associação utilizada, as proporções e a quantidade total empregada por área.

[...]

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 a Notificação nº 3070200/026/2021 (fl. 03); a Notificação nº 3070200/028/2021 (fl. 05), além da própria petição da Autuada, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Em suas argumentações a Autuada não logrou êxito em descaracteriza as irregularidades e a ocorrência das infrações que lhe foram imputadas.

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.

Quanto às demais alegações da Autuada, entendo que já foram suficientemente contra argumentadas na manifestação da área autuante, a qual acolho, a teor do que me permite o art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/99.

Com respeito ao requerimento de estabelecimento de medida reparadora alternativa e não aplicação de penalidades, temos que não há a regulamentação de instrumentos regulatórios alternativos, tais como o Termo de Ajuste de Condutas (TAC) no processo administrativo sanitário.

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.

A respeito do porte econômico, esta Coordenação encaminhou à empresa autuada o Ofício nº 1/2022/SEI/CAJIS/DIRE4/ANVISA solicitando comprovação de seu

porte, datado de 10/01/2022 (fl. 49) e entregue pelos Correios em 18/01/2022 (fl. 50). A Autuada encaminhou Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Distrito Federal (fl. 51-52) que indica não ser enquadrada como Microempresa Empresa de Pequeno Porte, mas, não aponta qual o porte econômico atual da empresa. Portanto, considerando a ausência da documentação e que possui o porte "Demais" em seu Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ (fl. 53), adoto a classificação como Grande Porte Grupo I (fl. 54) para fins de dosimetria da pena.

Ademais, a empresa é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fl. 47) e praticou condutas cujo riscos sanitários foram classificados como alto e médio pela área autuante (fl. 42-44).

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 total de R\$190.000,00 (cento e noventa mil reais), assim estabelecida:**

a) R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por "*1) Inexistência de registro da realização de manutenção programada e periódica de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição de temperatura;*" (risco alto);

b) R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por "2) *Inexistência registro regular da temperatura de armazenamento dos alimentos sob refrigeração ou congelamento, bem como, dos alimentos conservados a quente;*" (risco alto); e

c) R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por "3) *Não apresentou comprovante de execução do serviço de controle químico*" (risco médio).

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

MARY LUCE BARBOSA DA SILVA  
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 **Mary Luce Barbosa da Silva, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 14/03/2023, às 20:19, 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 **2293245** e o código CRC **03DB1A00**.