

## **DECISÃO N° 2868334, DE 20 DE MARÇO DE 2024**

**Processo nº 25351.052171/2022-89**

**AIS nº 0409432228**

**Autuada: INTERNATIONAL MEAL COMPANY ALIMENTAÇÃO S.A.**

A empresa **INTERNATIONAL MEAL COMPANY ALIMENTAÇÃO S.A.** foi autuada em 01/02/2022 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, conduta que infringe a legislação sanitária, estando tipificada na Lei nº 6.437/77, conforme descrito no Auto de Infração Sanitária em epígrafe.

[...]

Alimentos expostos ao consumo imediato, nas estufas frias e quentes, estavam fora da temperatura estipulada em legislação. Os alimentos mantidos sob conservação a quente estavam com temperatura de 29.C e os alimentos frios estavam com temperatura de 14.C.

[...]

Notificada da autuação em 01/02/2022 (fls. 05), a Autuada apresentou sua defesa em 22/02/2022 (fls. 10-24), alegando, em suma, que os alimentos citados foram aferidos com o termômetro infravermelho que é indicado para a temperatura superficial do produto, o qual transmite uma temperatura discrepante em relação a temperatura central do alimento, podendo ter interferência do meio modificando a temperatura apresentada.

Encaminha, em anexo, fotos comprobatórias de que realizaram a adequação do equipamento protegendo as pistas e arrumando a estufa quente. Informa que foi realizada a aferição dos alimentos com um equipamento mais fidedigno, que é o termômetro espeto, e encaminha cópia dos certificados de calibração dos termômetros espeto e infravermelho utilizados. Por fim, requer a revogação do Auto de Infração, em epígrafe, tendo em vista as ações tomadas.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 06/03/2022 pela manutenção do AIS (fls. 25-26 v), argumentando que carecem de fundamento as alegações da autuada, bem como se demonstram

ineficazes para contestar as infrações consignadas no Auto de Infração Sanitária. Afirma que estavam expostos produtos com alto risco de microrganismos multiplicarem-se nos alimentos; tais como, iogurte, salada de frutas e sanduíches com carnes, queijo e presunto, isso referindo somente a estufa fria. No que se refere a estufa quente, assevera que não há como contestar o equipamento aferido, termômetro infravermelho, que marcou 29° C, quando deveria estar à 60°C e afirma que o uso do termômetro espeto não iria indicar a temperatura prevista na legislação. Ressalta, ainda, que no momento da inspeção a representante da empresa não encontrou o termômetro espeto e, por fim; classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 26).

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 n. 3070200/001/2022 (fls. 05) e o Termo de Inspeção n.º 3070200/002/2022 (fl. 06), que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometê-la, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

A manutenção da temperatura é de fundamental importância durante a exposição dos alimentos ao consumo pois a inobservância desse fator pode gerar risco sanitário ao consumidor que fica exposto à ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos, uma vez que os microrganismos multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura.

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.

No tocante à justificativa da autuada acerca das ações corretivas saliente-se que as medidas corretivas implementadas posteriormente pela autuada não ilidem as infrações sanitárias, que restaram configuradas no momento da fiscalização. Tais providências consistem em dever da autuada, dadas as irregularidades constatadas.

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.

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 30/2021/SEI/CAJIS/DIRE4/ANVISA, datado de 18/01/2021 (fls. 31) e entregue pelos Correios em 29/01/2021 (fls. 33), solicitando comprovação de seu porte, mas até o presente momento, não houve resposta. Portanto, considerando a ausência da documentação e que possui o porte "Demais" em seu Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica — CNPJ (fls. 07), acato a classificação como Grande Porte Grupo para fins de dosimetria da pena.

Ademais, é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 28) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 26).

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 de R\$ 75.000,00 ( setenta e cinco mil reais).**

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

ANA CAMILA TEIXEIRA DE CAMPOS

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 **Ana Camila Teixeira de Campos, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 21/03/2024, às 10:44, 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 **2868334** e o código CRC **7A9DE574**.