

## **DECISÃO N° 3042791, DE 09 DE JULHO DE 2024**

**Processo nº 25751.514045/2022-19**

**AI5 nº 2552888222 - PA - Porto Alegre - RS**

**Autuada: SSP DFA RESTAURANTES BRASIL LTDA**

A empresa SSP DFA RESTAURANTES BRASIL LTDA foi autuada em 26 de abril de 2022 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo o art. 6º, o itens 4, 4.1.6 4.7.2, 4.7.5, 4.8.3, 4.8.5, 4.8.7, 4.8.12, 4.8.13, 4.8.18, 4.8.19 e 4.10.5 da Resolução-RDC nº 216, de 2004, e arts. 58, 59 e 60 da Resolução-RDC nº 02, de 2003. As condutas foram tipificadas no art. 10, V, XXIX, XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

1 -0 Estabelecimento não adota e implementa as Boas Práticas na Produção e Fabricação de Alimentos (BPF), em várias etapas na produção; 2-Estabelecimento em geral, piso, teto, paredes, equipamentos, utensílios necessitando limpeza e desincrustação. 3-Os produtos hortifrutigranjeiros (folhosos e demais) jogados num balcão de acesso sem higienização e sem condições de área física para a execução de todo o processo de limpeza e higienização (pias, dosadores);4-Presença de caixas de gordura em todas as pias do estabelecimento, com acúmulo excessivo de resíduos no seu interior. 5- Presença de Frangos sofrendo o processo descontrolado de descongelamento a temperatura do ambiente(29ºC). Os produtos encontravam-se a 190C temperatura inadequada para o processo; propiciando a proliferação de agentes patogênicos nos alimentos; sem o controle do tempo de exposição. 6- Presença de equipamentos frigorificados (freezers, balcões refrigerados e refrigeradores) desorganizados armazenando inadequadamente alimentos de diversas classes e etapas de processo (pães processados com pão de queijo congelado etc.) 7-Na cozinha ao lado do fogão caixa de gordura com a tampa aberta e com sujidades no interior. 8- Presença de varredura a seco em todo o estabelecimento. 9- Presença de laranjas utilizadas com casca para a confecção dos sucos expostas no balcão de atendimento(cafeteria/lancheria) sem proteção. 10-Fluxo operacional totalmente cruzado na higienização dos utensílios e equipamentos da cozinha com os que são

provenientes do salão dos consumidores. Um Equipamento (máquina de lavar louças) inoperante. 11- Área destinada para a higienização de utensílios provenientes do salão de alimentação com a pia inoperante e sinais de uso inadequado despejo de águas servidas na limpeza do piso e ambiente. Processo sendo inadequadamente realizado na cafeteria/lancheria. 12- Na área de acesso lateral ao estabelecimento, pia inoperante para higienização das mãos dos manipuladores; sem itens de higiene (papel toalha).13- Na cozinha, Presença de vários utensílios pratos cubas avariadas quebradas necessitando descarte e substituição. 14- Equipamentos frigorificado (câmara), necessitando de manutenção da vedação;

[...]

Notificada da autuação em 27 de abril de 2022 (fl. 4, SEI nº 2437602), a Autuada apresentou sua defesa em 12 de maio de 2022 (fls. 19/21, SEI nº 2437602). Em que pese a defesa não estar assinada e não possuir comprovação da legitimidade, ela será analisada a fim de garantir a ampla defesa e o contraditório.

A defesa apresentada se resume a informar as medidas tomadas para atender às inconformidades apontadas enfatizando que foi envidado o máximo esforço para se chegar ao melhor cumprimento da solicitação e pede a impugnação do auto de infração.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se pela manutenção do AIS, argumentando que a defesa apresentada não contradiz e nem argumenta o que foi registrado no Termo de Inspeção nº 20/022 e na Notificação nº 13/2022 — PVPAF- Porto Alegre, com isso, admitindo as irregularidades apontadas.

Destaca que a Autuada apenas detalha as correções adotadas após a constatação dos fatos na inspeção, que ocasionaram a interdição do estabelecimento, e classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fl. 23, SEI nº 2437602).

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 5/13, SEI nº 2437602 como Termo de Inspeção nº 20/2022/ PVPAF/PVPAF- Porto Alegre/CVSPAF/RS/CRPAF-PR/GGPAF/DIRE5/ANVISA, a Notificação nº 13/2022 PVPAF/PVPAF- Porto Alegre/CVSPAF/RS/CRPAF/PR/GGPAF/DIRE5/ANVISA, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometê-la, a empresa 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.

As inconsistências observadas nos Temos de Inspeção nº 20/022 e na Notificação nº 13/2022 — PVPAF- Porto Alegre, somente foram observadas e tratadas após a inspeção da Anvisa na referida empresa. Nesse ponto, é importante lembrar que as irregularidades não deveriam ter ocorrido, tendo a Autuada obrigação de cumprir a legislação sanitária à qual é sujeita, que tem como escopo evitar riscos à saúde da população. Além disso, o cumprimento dos itens irregulares não exime a Autuada da lavratura do auto de infração, objeto deste processo. Trata-se do seu dever de reparar as irregularidades e cumprir a legislação sanitária.

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 Grande Grupo I (SEI nº 3042968), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fl. 26, SEI nº 2437602) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fl. 23, SEI nº 2437602).

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\$ 172.500,00 (cento e setenta e dois mil e quinhentos reais), assim estabelecida:**

- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais), por não adotar e implementar as Boas Práticas na Produção e Fabricação de Alimentos (BPF), em várias etapas na produção; (risco alto), acrescidos de R\$ 7.500,00 (sete mil e quinhentos reais) por cada um dos 13 itens descumpridos, de acordo com o AIS.

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 Atuação Administrativa e Julgamento das Infrações

Sanitárias  
CAJIS/DIRE4/ANVISA

---



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Alves de Carvalho, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 09/07/2024, às 11:24, 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 **3042791** e o código CRC **CE0EA6DF**.

---