

## **DECISÃO N° 1933913, DE 20 DE SETEMBRO DE 2022**

**Processo nº 25759.611362/2019-15**

**AI5 nº 2556207190 - CVPAF-SP**

**Autuada: PRONUTRI PREMIUM REFEIÇÕES LTDA**

A empresa **PRONUTRI PREMIUM REFEIÇÕES LTDA** foi autuada em 14 de outubro de 2019 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, observadas nas instalações do estabelecimento da referida empresa localizada no sítio aeroportuário de Congonhas, dentro das instalações da GOL Linhas Aéreas. Foram infringidos os itens 4.1.11, 4.1.5, 4.1.3, 4.2.1, 4.10.5, 4.1.9, 4.10.5, 4.1.17, 4.2.1, 4.8.6, 4.1.15, 4.10.5, 4.3.1, 4.1.4, 4.7.5, 4.8.3, 4.1.12, 4.1.13, 4.1.5, 4.5.3, 4.1.6, 4.6.7 da Resolução-RDC nº 216, de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), arts. 56, 54, inciso I, II, III, VIII do arts. 65, 61, inciso IX, VII do art. 64 da Resolução-RDC nº 02, de 2003 e arts. 8, 9, 10, 11, 50, 51, 52, 59 da Resolução-RDC nº 56, de 2008. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, IV, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

nas foi constatado que o mesmo não adota as boas práticas na prestação de serviços de alimentos tendo em vista as seguintes irregularidades: Não apresentou o Plano de Manutenção Operação e Controle -PMOC, bem como as planilhas de controle de limpeza; os ralos/grelhas não possui telas de proteção; as paredes e pisos estão trincados, com infiltrações, rachaduras, bolores e descascamentos em todos o estabelecimento; os utensílios (louças) estão armazenados em local com presença de bolores; as tomadas elétricas do balcão estão soltas e sem capa; frigideiras em uso em estado apresentam rugosidade e crosta de óleos; forno da padaria em péssimo estado de conservação e limpeza; alimentos fracionados sem etiqueta de identificação do produto(data de validade, rotulagem da embalagem original);todas as geladeiras estão com os pés em má estado de conservação apresentando corrosão intensa; aparelho de ar condicionado em péssimo estado de conservação; utensílios e equipamentos armazenados em locais inadequados; produtos armazenados diretamente sobre o piso nas câmaras frias e geladeiras;

vestiários/sanitários masculino e feminino em condições insatisfatórias de higiene e má conservação estrutural; lixeira quebradas; local do armazenamento dos produtos domissanitários totalmente desorganizados e inadequado; local de armazenamento secundário denominado central de resíduos totalmente inadequado sem telas de proteção para roedores e ou vetores, vários materiais e equipamentos em desuso no interior do mesmo, sem identificação da área,

[...]

Notificada da autuação em 28 de outubro de 2019 (fls. 22), a Autuada apresentou sua defesa em 17 dezembro de 2020 via sistema Solicita (expediente Datavisa nº 4466726/20-5), conforme mostra o Relatório de Fluxo de Tramitação do processo no sistema de informação Datavisa (fls. 38), alegando, em suma, que por motivos de força maior decorrentes da pandemia mundial de COVID-19 alguns detalhes relativos ao atendimento das exigências demoraram a ser concluídos.

Apresentou os controle de higiene dos últimos três meses para demonstrar ter sanado as irregularidades apontadas pela Anvisa. Aduz que com a decretação de quarentena no estado, tendo sido restringido uma série de atividades para evitar possível contaminação e propagação do coronavírus e as não conformidades de baixo grau de risco que não ofereciam qualquer risco aos consumidores e/ou funcionários da Pronutri foram suspensas. Acrescenta que a falta de adequação de pontuais não conformidades decorreu de caso fortuito, de modo que a imposição de pena mínima, advertência, é medida de direito de justiça no caso em comento.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se inicialmente em 13 de janeiro de 2020 pela manutenção do AIS (fls. 23), argumentando que a empresa não tinha apresentado defesa.

Entretanto, como a defesa foi encaminhada posteriormente, via sistema Solicita (expediente Datavisa nº 4466726/20-5), a área autuante emitiu o Memorando nº 35/2022/SEI/CMPAF/GGPAF/DIRE5/ANVISA (fls. 41-44) em complementação ao Despacho nº 00015/2020-PVPAF SÃO PAULO/CVPAF/SP/GGPAF/ANVISA (fls. 23), argumentando que a empresa foi autuada no dia 14/10/2019 por terem sido observadas 28 não conformidades quando da fiscalização (Notificação nº 227/2019-CRPAF-SÃO PAULO/ANVISA - fls. 4-5),

pois a empresa não estava adotando as boas práticas preconizadas para os serviços de alimentação.

Frisa que a empresa, tendo sido notificada do auto de infração em 28/10/2019 (AR - fls. 21-22), apresentou defesa somente em 17/12/2020, mais de um ano após o recebimento do AIS, quando já configurava a hipótese de preclusão administrativa.

Pondera que a empresa admite o fato de que as não conformidades existiam e, em nenhum momento refutou as irregularidades objeto da autuação. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como baixo, 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 os documentos de fls. 4-20, como o Termo de Notificação nº 227/2019-CRPAF-SÃO PAULO/ANVISA e o Relatório de Inspeção nº 50-CRPAF-SP/GGPAF/ANVISA, que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s).

De fato a empresa foi autuada em 14/10/2019, notificada em 28/10/2019 (fls. 22) e não apresentou defesa no período regulamentar. Entretanto, veio apresentá-la através do sistema Solicita no dia 17/12/2020, portanto mais de um ano após a notificação, com alegações relativas ao período de pandemia de COVID-19 que exigiu a decretação de quarentena para evitar o contágio da doença.

Inicialmente, é preciso deixar claro que a autuada teve tempo suficiente para solucionar as irregularidades consignadas na Notificação nº 227/2019-CRPAF-SÃO PAULO/ANVISA com vistas a atender às Boas Práticas na prestação de serviços de alimentos. Portanto, a decretação da quarentena não pode ser aceita como argumento para atraso da regularização das pendências e tão pouco da apresentação da defesa tempestivamente.

Outro ponto importante a ser consignado diz respeito ao fato de que, se a fiscalização não tivesse chegado até a empresa, as irregularidades que motivaram a autuação possivelmente ainda estariam ocorrendo, colocando em risco a saúde coletiva.

A Resolução-RDC nº 216, de 2004 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação tem como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicosanitárias do alimento preparado. Portanto, a empresa, antes e durante o funcionamento das suas atividades deve buscar atuar de forma afinada com a legislação sanitária a fim de evitar a contaminação, a sobrevivência e a multiplicação de microorganismos causadores de Doenças Transmitidas por Alimentos que pode ter origem em vários pontos críticos do sistema de produção.

Por outro lado, a Resolução-RDC nº 56, de 2008 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas Sanitárias no Gerenciamento de Resíduos Sólidos nas áreas de Portos, Aeroportos, Passagens de Fronteiras e Recintos Alfandegados preconiza no art. 8º que *"as Boas Práticas Sanitárias no Gerenciamento dos Resíduos Sólidos devem constituir-se de um conjunto de procedimentos planejados, implantados e implementados a partir de bases científicas, técnicas e normativas, com o objetivo de atender a preceitos de minimização de riscos, na geração de resíduos e proporcionar um encaminhamento seguro aos resíduos, de forma eficiente, visando à proteção dos trabalhadores, a preservação da saúde pública, dos recursos naturais e do meio ambiente."*

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.

Portanto, a empresa descumpriu os dispositivos apontados no AIS, colocando em risco a saúde da população e por isso foi autuada.

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.

A respeito do porte econômico, esta Coordenação encaminhou à empresa autuada o Ofício nº 103/2020/SEI/CAJIS/DIRE4/ANVISA, datado de 05/08/2020 (fls. 35) e entregue pelos Correios em 22/09/2020 (fls. 37), 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. 39), adoto a classificação como Grande Porte Grupo I para fins de dosimetria da pena.

Ademais, a empresa é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 25) e praticou conduta(s) cujo risco sanitário foi classificado como baixo 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(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\$ 200.000,00 (duzentos mil reais), estabelecida conforme abaixo:**

a) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não

adotar boas práticas na prestação de serviços de alimentos, irregularidade: não apresentou o Plano de Manutenção Operação e Controle-PMOC, bem como as planilhas de controle de limpeza; (risco alto);

b) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não adotar boas práticas na prestação de serviços de alimentos, irregularidade: os ralos/grelhas não possuem telas de proteção; as paredes e pisos estão trincados, com infiltrações, rachaduras, bolores e descascamentos em todos o estabelecimento; (risco alto);

c) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não adotar boas práticas na prestação de serviços de alimentos, irregularidade: os utensílios (louças) estão armazenados em local com presença de bolores; frigideiras em uso em estado apresentam rugosidade e crosta de óleos; (risco alto);

d) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não adotar boas práticas na prestação de serviços de alimentos, irregularidade: alimentos fracionados sem etiqueta de identificação do produto (data de validade, rotulagem da embalagem original);

e) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não adotar boas práticas na prestação de serviços de alimentos, irregularidade: todas as geladeiras estão com os pés em má estado de conservação apresentando corrosão intensa; aparelho de ar condicionado em péssimo estado de conservação; (risco alto);

f) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não adotar boas práticas na prestação de serviços de alimentos, irregularidade: utensílios e equipamentos armazenados em locais inadequados; (risco alto);

g) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não adotar boas práticas na prestação de serviços de alimentos, irregularidade: produtos armazenados diretamente sobre o piso nas câmaras frias e geladeiras; forno da padaria em péssimo estado de conservação e limpeza; (risco alto);

h) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não adotar boas práticas na prestação de serviços de alimentos, irregularidade: vestiários/sanitários masculino e feminino em condições insatisfatórias de higiene e má conservação estrutural; lixeira quebradas; (risco alto);

i) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não adotar boas práticas na prestação de serviços de alimentos, irregularidade: local do armazenamento dos produtos domissanitários totalmente desorganizados e inadequado; local de armazenamento secundário denominado central de resíduos totalmente inadequado sem telas de proteção para roedores e ou vetores, vários materiais e equipamentos em desuso no interior do mesmo, sem identificação da área (risco alto); e,

j) R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por não adotar boas práticas na prestação de serviços de alimentos, irregularidade: as tomadas elétricas do balcão estão soltas e sem capa; (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 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 20/09/2022, às 22:45, 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 **1933913** e o código CRC **BEFBFE9B**.