

## **DECISÃO N° 3314542**

**Processo nº 25751.244104/2022-86**

**AIS nº 1381017221**

**Autuada: APRZ RESTAURANTE EIRELI EPP**

A empresa APRZ RESTAURANTE EIRELI EPP foi autuada em 25/03/2022 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.

[...]

1- O Estabelecimento não adota e implementa as Boas Práticas na Produção e Fabricação de Alimentos (BPF), em várias etapas na produção; 2- Os produtos hortifrutigranjeiros (folhosos) sendo precariamente higienizados e sem condições de área física para a execução de todo o processo de limpeza e higienização (sem dosadores); 3- Na área de recepção, presença inadequada de equipamentos refrigerados armazenando carnes previamente manipuladas, sem termostato para o controle de temperatura adequado de conservação, propiciando a contaminação cruzada dos produtos no local; 4- Na área de recepção, presença de armazenamento de ovos sem higienização e exposto numa prateleira em temperatura do ambiente; 5- Na área de recepção de produtos, pia inoperante para higienização das mãos; 6- Na área de armazenamento, freezer com sinais de recongelamento, armazenando inadequadamente alimentos de diversas classes e etapas de processo (frango, massas, bacon, batatas pré-fritas, etc), propiciando a contaminação cruzada dos produtos armazenados; 7- Área de expurgo atulhada de produtos, desordenados e sem o acesso ao tanque de limpeza; 8- Área de higienização de utensílios provenientes da praça de alimentação sendo utilizada concomitantemente para a limpeza e higienização dos utensílios da cozinha, propiciando a contaminação cruzada de toda a produção e exposição; 9- Presença de molhos embalados expostos a temperatura ambiente, na área de acesso a lavagem de utensílios; 10- Presença de galletos pré-assados expostos a temperatura do ambiente (32,5OC), em bancada ao lado fritadeira, sem condições (equipamento) de

conservação para consumo posterior ou mesmos se encontravam a temperatura de 440C, propícia à proliferação de bactérias patogênicas; 11- Na cozinha, molhos para montagem dos pratos de massas, e outros alimentos preparados como arroz e feijão, expostos a temperatura inadequada para manutenção de conservação; propiciando a proliferação de agentes patogênicos nos alimentos; 12- Presença de materiais de higienização de ambiente na área de higienização de utensílios da cozinha, e águas servidas sendo despejadas diretamente na caixa de gordura; 13- Equipamentos frigorificados (refrigeradores e freezers), necessitando de manutenção e conservação; 14- Produtos descartáveis para uso público em local inadequado e sem proteção.

[...]

Notificada da autuação em 25/03/2022 (fls. 04 - SEI 2463980), a Autuada apresentou sua defesa em 11/04/2022 via sistema Solicita (expediente Datavisa nº 2199412/22-9) conforme mostra o Relatório de Fluxo de Tramitação do processo no sistema de informação Datavisa (SEI 3314611), alegando, em suma, que adota os procedimentos das Boas Práticas na Produção e Fabricação de Alimentos e envia registros em anexo.

Argumenta que realizou ações corretivas, que a partir de 28/03/2022 passou a adquirir os hortifrutigranjeiros previamente higienizados pelo fornecedor, e armazenados em equipamentos exclusivos e local adequado, ou seja, corrigindo o que foi verificado na inspeção. Admite que a pia de higienização de mãos dos manipuladores de alimentos realmente estava inoperante e com vazamento no momento da inspeção; admite a situação desorganizada da área no momento da inspeção e, por fim, requer o arquivamento do PAS em questão.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 14/04/2022, pela manutenção do AIS (fls. 107/111- SEI 2463980), argumentando que a empresa descumpriu com as normas sanitárias vigentes, por não atender as Boas Práticas na Produção e Fabricação de Alimentos (BPF) em várias etapas na produção, e com isso propiciar a presença de agentes patogênicos na manipulação dos alimentos. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 110 - SEI 2463980).

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.

Desnecessário, porém, adentrar na análise do mérito, pois a empresa se encontra baixada (Extinção – Extinção p/ enc liq voluntária) perante a Receita Federal desde 11/10/2023 (SEI 3314615), tendo sido objeto de regular dissolução.

A esse respeito, a Procuradoria da Anvisa se manifestou no Parecer nº 00023/2016/DUSC/CGCOB/PGF/AGU, e respectivo Memorando de nº 042/2017/GAB/PFANVISA/PGF/AGU, no sentido de que não é viável o prosseguimento de processo administrativo sancionador (multa por infração sanitária) mediante o redirecionamento da cobrança em face dos sócios quando se tratar de dissolução regular de empresa e não tiver havido à época, ainda, a constituição definitiva do crédito, mesmo que limitada a cobrança à soma recebida pelos sócios em partilha decorrente da liquidação da empresa e mesmo que sejam assegurados aos sócios o contraditório e a ampla defesa.

Desse modo, deixando a empresa de existir juridicamente mediante o cancelamento da inscrição da pessoa jurídica, nos termos do art. 51, § 3º, da Lei nº 10.406, de 2002, caracterizando-se o encerramento regular das atividades mercantis, e inexistindo crédito definitivamente constituído, não se afigura factível o prosseguimento do processo administrativo, dada a impossibilidade de redirecionamento da cobrança em face dos sócios, consoante entendimento supracitado, de modo que não se vislumbra alternativa senão o arquivamento do feito.

Diante do exposto, com fundamento no art. 53 da Lei nº 9.784, de 1999, e no Parecer nº 23/2016/DUSC/CGCOB/PGF/AGU, deixo de analisar o mérito do Auto de Infração em epígrafe e determino o arquivamento do presente Processo Administrativo Sanitário.

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

A presente decisão também segue assinada pela Coordenadora de Atuação Administrativa e Julgamento das Infrações Sanitárias, ou pela sua substituta, que ratifica o arquivamento do processo.

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 09/12/2024, às 16:35, 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).

---



Documento assinado eletronicamente por **Patricia Cristina Antunes Sebastiao, Coordenador(a) de Atuação Administrativa e Julgamento das Infrações Sanitárias**, em 02/01/2025, às 07:37, 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 **3314542** e o código CRC **507C73C3**.

---