

## **DECISÃO N° 3282829**

**Processo nº 25742.388019/2024-08**

**AIS nº 1092348249**

**Autuada: SODEXO DO BRASIL COMERCIAL S.A.**

A empresa SODEXO DO BRASIL COMERCIAL S.A. foi autuada em 09/08/2024 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.

[...]

No exercício da fiscalização sanitária ao reinspecionar o restaurante Sodexo do Brasil Comercial S.A., CNPJ nº 49930514343504, instalado no Yatch Clube da Bahia, com o objetivo de verificar o cumprimento das Notificações N°(s) nº 76/2024 e 26/2024, abrigadas no processo SEI nº25742.968387/2023-11. No momento da inspeção, o estabelecimento apresentou-se em condições higiênicossanitárias insatisfatórias:

- 1- Ao não manter as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios em condições higiênicossanitárias apropriadas;
- 2- Ao possuir instalações físicas com sujidades, teto de difícil higienização, apresentando vazamento de óleo, ausente de revestimento liso, impermeável e lavável;
- 3- Ao manter lavatórios para higienização das mãos ausente de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- 4- Ao não manter afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;
- 5- Ao manter os ralos dotados de grelhas ausentes de dispositivo que permita seu fechamento;
- 6- Ao manter o piso permanentemente molhado, demonstrando dificuldade de escoamento de líquidos até

os ralos, evitando assim a formação de poças. Nesta inspeção, foi verificado que o estabelecimento não cumpriu os itens citados nas Notificações Nº(s) nº 76/2024 e 26/2024 e constatadas as precárias condições higiênico sanitárias dos ambientes, utensílios, equipamentos e fluxo de produção inadequado.

[...]

Notificada da autuação em 12/08/2024 (SEI 3125909), a Autuada apresentou sua defesa em 22/08/2024 (SEI nº 3134209) e, de maneira complementar, em 26/08/2024 (SEI nº 3137717), alegando, em suma, que a SODEXO atua na implantação das Boas Práticas e na Segurança de Alimentos, inclusive, é certificada pela ISO 22000:2006; que assim que teve conhecimento das não conformidades apontadas, imediatamente, tomou as devidas providências e elaborou um Plano de Ação, que segue em anexo, no qual fez as adequações necessárias para sanar e evitar novas ocorrências.

Argumenta que realiza treinamento especializado aos seus funcionários e auditoria em todos os seus restaurantes, ressalta sua boa-fé e entende ser baixo o risco à população. Por fim, requer que, na eventualidade de aplicação de penalidade, seja aplicada as circunstâncias atenuantes previstas, tendo em vista as providências realizadas, a fim de se cumprir o princípio da proporcionalidade e razoabilidade.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 03/09/2024 pela manutenção do AIS (SEI 3143346), argumentando que, em que pese as certificações da autuada em relação aos requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, treinamentos para funcionários e auditoria em todos os restaurantes, o cenário encontrado durante as inspeções realizadas pelos servidores da Anvisa não corresponde com o preconizado pelas normas sanitárias vigentes.

Assevera que a primeira versão apresentada do plano de ação (3134209) não fixava prazos para a conclusão da maioria das medidas propostas, que na segunda versão do documento (SEI 3137717) houve a definição da maior parte dos prazos de execução das medidas propostas, sendo parte delas já concluída, contudo, salienta que as providências para resolução dos problemas apontados somente ocorreram após a autuação, e mesmo diante da emissão de duas notificações: NOTIFICAÇÃO SANITÁRIA Nº 76/2023/SEI/CVPAFBA/CRPAF-NE/GGPAF/DIRES/ANVISA (SEI 3132113) em 16/11/2023 e

NOTIFICAÇÃO SANITÁRIA Nº 26/2024/SEI/CVPAFBA/CRPAF-NE/GGPAF/DIRE5/ANVISA (3132102) em 22/04/2024, não houve melhoria das condições higienicossanitárias, o que demonstra falta de empenho por parte da autuada em solucionar as questões pendentes.

Por fim, classificou o risco sanitário da infração como baixo e médio tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 08 SEI - 3143346).

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 Relatórios de Ocorrência de Inspeção (SEI 3132131, SEI 3132137 e SEI 3132143), 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.

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 providências tomadas e elaboração do Plano de Ação 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.

Por fim, cumpre mencionar que as atenuantes previstas no artigo 7º da Lei nº 6.437/77 não são aplicáveis *in casu*. A atenuante prevista no inciso III do art. 7º da Lei 6.437/77 preconiza a reparação ou minoração do ato lesivo espontaneamente, ou seja, antes de qualquer intervenção administrativa, o que não restou demonstrado *in casu* - nota-se que as ações corretivas e o Plano de Ação se deram *após* o envio das Notificações supracitadas.

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.

No caso em análise, a empresa está classificada como Grande Porte Grupo I (SEI 3154805), é reincidente no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (SEI 3156323) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado pela área autuante como baixo e médio, conforme especificado abaixo (fls. 08 - SEI 3143346).

Importante frisar que a certidão de reincidência (SEI 3156323) é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25751.340042/2011-08) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (06/01/2022). Portanto, à época do cometimento da infração em tela a empresa já estava sob os efeitos da reincidência.

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\$ 200.000,00 (duzentos mil reais), todavia, dobrada para R\$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais) em face da reincidência, assim estabelecida:**

**- R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por: 1) Não manter as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios em condições higiênicossanitárias apropriadas;**

**-R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por: 2) Possuir instalações físicas com sujidades, teto de difícil higienização, apresentando vazamento de óleo, ausente de revestimento liso, impermeável e lavável;**

**- R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por: 3) Manter lavatórios para higienização das mãos ausente de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;**

**- R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por: 4) Não manter afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;**

**- R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por: 5) Manter os ralos dotados de grelhas ausentes de dispositivo que permita seu fechamento;**

- R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por: 6) Manter o piso permanentemente molhado, demonstrando dificuldade de escoamento de líquidos até os ralos, evitando assim a formação de poças. Nesta inspeção, foi verificado que o estabelecimento não cumpriu os itens citados nas Notificações N°(s) nº 76/2024 e 26/2024 e constatadas as precárias condições higiênico sanitárias dos ambientes, utensílios, equipamentos e fluxo de produção inadequado.

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 18/11/2024, às 10:56, 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 **3282829** e o código CRC **55F63470**.