

DECISÃO N° 3328243

Processo nº 25755.893718/2024-18

AIS nº 0012852240 - CVPAF-PB

Autuada: MFT - MADEIRA FERMELA TRENDS FOODS LTDA.

A empresa **MFT - MADEIRA FERMELA TRENDS FOODS LTDA.** foi autuada em 04/01/2024 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 dia 19 de dezembro de 2023 foi realizada inspeção do estabelecimento por meio do termo de inspeção nº 63/2023/SEI/CVPAF-PB/CRPAFNE/GGPAF/DIRE5/ANVISA, momento em que questionamos sobre as dimensões do estoque estabelecido pela empresa para armazenagem dos produtos de dois dos seus estabelecimentos instalados no Aeroporto Presidente Castro Pinto. No entanto, desde o período anterior a abertura do estabelecimento, quando este questionamento também foi realizado, a empresa informou que era absolutamente compatível com a demanda. No dia 28 de dezembro, realizamos uma inspeção no estoque do estabelecimento uma vez que verificamos o recebimento de produtos pela empresa e gostaríamos de verificar como estava sendo realizada a armazenagem dos produtos, particularmente considerando a questão do dimensionamento físico e o cumprimento do que está descrito no Procedimento Operacional Padrão (POP) do estabelecimento, no item 3.4. Procedimentos adotados no armazenamento onde encontra-se a seguinte orientação: “Após o recebimento, os produtos refrigerados e/ou congelados são removidos para armazenamento no prazo máximo de 30 (trinta) minutos”. Realizamos três visitas ao local em três turnos no mesmo dia 28 de dezembro para fins de verificar as condições de armazenagem dos alimentos recebidos (perecíveis e não perecíveis). Uma pela manhã, onde nos foi informado que, até às 12h tudo estaria arrumado e organizado. A segunda inspeção foi realizada as 14h onde as mesmas condições foram encontradas. A terceira inspeção foi às 17h onde a situação encontrada foi a mesma, com o agravante de que os produtos que

deveriam estar congelados e refrigerados já estavam horas fora da temperatura preconizada pelo fabricante. Segue no processo os registros fotográficos das três inspeções. As irregularidades encontradas envolveram:

(1) Alimentos industrializados destinados ao consumo humano, que exigiam meios especiais para a manutenção de seu padrão de identidade e qualidade, não estavam sendo armazenados em condições ambientais compatíveis ao exigido para sua conservação, conforme indicação do fabricante e legislação sanitária pertinente, e portanto livres de contaminação de natureza biológica, química ou física;

(2) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens não estavam armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes;

(3) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens sem exigência de condições especiais de temperatura também não estavam adequadamente armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local;

(4) Ausência de equipamentos de refrigeração em quantidade suficiente e compatível com os produtos recebidos;

(5) Ausência de espaço físico que garanta a correta recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens em área protegida e limpa.

[...]

Notificada da autuação em 25/01/2024 (SEI 3039401), a Autuada apresentou ofício resposta em 27/06/2024 (SEI 3039603).

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 10/06/2024 pela manutenção do AIS (SEI 2853793), argumentando que o consumo de alimentos armazenados de forma inadequada pode levar à proliferação de microrganismos patogênicos, como bactérias, vírus e parasitas, que causam doenças como salmonelose, listeriose, botulismo e toxiinfecção alimentar por *Staphylococcus aureus*. Essas doenças podem apresentar sintomas graves, como diarreia, vômitos, febre, dor abdominal e, em casos extremos, levar à morte. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como alto para as infrações 1,2,4 e 5 e médio para a infração 3 tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 03 - SEI 2853793).

Ademais, a àrea autuante manifestou-se ainda, em 09/12/2024, por meio do Despacho 90 (SEI 3324558), argumentando que a empresa apresentou ofício SEI (3039603) referenciando o processo em questão. No ofício, a autuada informa que cumpriu integralmente as exigências sanitárias. No entanto, em que pese o cumprimento da notificação, as infrações sanitárias foram identificadas no momento da inspeção e o cumprimento das exigências apenas faz parte do rol de responsabilidades do cessionário.

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 73/2023 (SEI 3324584) e o Termo de Inspeção 63/2023 (SEI 3324577) que comprova 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 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.

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 3015611), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (SEI 3022443) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado pela área autuante como alto para as infrações 1,2,4 e 5 e médio para a infração 3 tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 03 - SEI 2853793).

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\$ 340.000,00 (trezentos e quarenta mil reais), assim estabelecidas:**

- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) pela infração número 1, supracitada;

- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) pela

infração número 2, supracitada;

- R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) pela infração número 3, supracitada;

- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) pela infração número 4, supracitada;

- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) pela infração número 5, supracitada;

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 10/12/2024, às 16:32, 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.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.anvisa.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **3328243** e o código CRC **E6C008C0**.