

## **DECISÃO N° 3336980**

**Processo nº 25755.894961/2024-53**

**AI5 nº 0014741249 - 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.

[...]

Após realizarmos a inspeção no estoque do estabelecimento MFT - MADEIRA FERMELA TRENDS FOODS LTDA. - BITTE BURGUER em 28 de dezembro de 2023 e verificarmos a situação posta, fomos ao outro estoque do estabelecimento também pertencente a empresa DeltaExpress. A razão social deste estabelecimento é DELTAEXPRESSO BEM CNPJ: 19.859.870/0025-16, para o qual já foi lavrado o Auto de Infração nº 1011524232 - CVPAF-PB, por apresentar, entre outros problemas, condições irregulares na armazenagem dos alimentos. E ao chegarmos lá, nos deparamos com um cenário também de produtos/alimentos que haviam sido recebidos sem a devida armazenagem. Também realizamos três inspeções ao local no mesmo dia 28 de dezembro. Uma pela manhã, por volta das 11h. A segunda inspeção às 14:20h onde as mesmas condições foram encontradas. A terceira inspeção por volta das 17h onde a situação encontrada foi a mesma, com o agravante de que os produtos que deveriam estar congelados e refrigerados já estavam há 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 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; (6) O local de recebimento e guarda dos alimentos apresentava chão sujo, parte fruto do descongelamento dos produtos.

[...]

Notificada da autuação em 23/01/2024 (SEI 2779501), a Autuada apresentou sua defesa (SEI 2801420) em 07/02/2024 (SEI 2801422), alegando, em suma, que o acúmulo de mercadoria ocorreu por falibilidade humana em razão do excesso de produtos entregues no dia em questão; contudo, assevera que houve advertência verbal aos colaboradores para otimização da armazenagem imediata dos produtos recebidos, para que tal situação não volte a acontecer, e argumenta que tomou todas as medidas cabíveis para garantir a qualidade de seus produtos e das matérias primas utilizadas, sendo que as que estavam fora dos padrões dos fabricantes foram inutilizadas.

Argumenta que, em razão de ter tomado providências necessárias para solução do problema e garantir a boa qualidade dos produtos comercializados, não houve exposição de risco à saúde de seus clientes. Por fim, requer que seja determinado um ajustamento de conduta, mediante as regras que forem estabelecidas por Vossas Senhorias, ou, no máximo, que a penalidade seja de advertência.

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 2853855), argumentando que as alegações apresentadas não foram consideradas pertinentes e que as justificativas apresentadas pela empresa apenas corroboram os fatos evidenciados pelos fiscais que ensejaram o presente AIS,

Acerca das alegada inutilização dos produtos que estavam fora dos padrões dos fabricantes, argumenta que não há

nenhuma evidência sobre tal procedimento. Além disso, o próprio tempo de exposição do alimento que deveria estar congelado ou refrigerado fora do que é preconizado já representa risco sanitário, independente das características organolépticas aparentemente apropriadas dos produtos, que constitui apenas uma das camadas de garantia da qualidade do alimento. Por fim, classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 03-04 SEI 2853855).

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 o Termo de Inspeção 39/2023 (SEI 3324697) e as fotos da inspeção (SEI 2779265), 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 da advertência verbal aos funcionários e do descarte dos alimentos fora do padrão 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.

Acerca da alegada inexistência de efetiva lesão à saúde pública é importante esclarecer que a não ocorrência de dano concreto não implica ausência de risco sanitário. Há que se lembrar de que a vigilância sanitária trabalha na prevenção de danos. Assim, caso caracterizado o dano, haveria razão para a aplicação de penalidade ainda mais severa.

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 3016337), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (SEI 3022398) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fls. 03-04 - SEI 2853855).

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\$ 450.000,00 (quatrocentos e cinquenta mil reais), assim estabelecido:**

- 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\$ 75.000,00 (setenta e cinco 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;

- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais), pela infração número 6, 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 14/12/2024, às 11:14, 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 **3336980** e o código CRC **80DAC62D**.