

DECISÃO N° 3613578

Processo nº 25759.148149/2022-51

AIS nº 4354700221 - PA - GUARULHOS - SP

Autuada: KESS BUFFET EIRELI

A empresa **KESS BUFFET EIRELI** foi autuada em 24/06/2022 pelo descumprimento das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conduta que infringe a legislação sanitária, estando tipificada na Lei nº 6.437/77, conforme descrito no Auto de Infração Sanitária em epígrafe.

Notificada da autuação em 30/08/2022 (fls. 18 - SEI 2498332), a Autuada apresentou sua defesa e documentos tempestivamente, via sistema Solicita (Expediente 4672713/22-9), alegando, em suma, que após a inspeção sanitária realizou diversas ações corretivas, buscando sanar as irregularidades sanitárias, tais como implantação e atualização de planilha de recebimento, treinamento de boas práticas para a equipe, atualização dos POP's e monitoramento dos processos por meio de auditoria nas salas. Destaca que, embora a temperatura auferida tenha sido superior à encontrada na embalagem das refeições, houve um declínio da temperatura (de 14° para 8°C), que demonstra a manutenção do alimento fora da zona de perigo de multiplicação de bactérias patogênicas. Diz que foi realizada investigação para levantamento de possíveis casos relacionados a surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos e não constam evidências de surtos de DTA. Finaliza, mencionando que foi realizada análise microbiológica dos pratos/marmitas alvo da queixa motivadora da denúncia, concluindo que todas as preparações analisadas encontram-se dentro dos padrões microbiológicos aceitáveis (SEI 2968876).

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437/77, manifestou-se em 17/04/2023 pela manutenção do AIS, argumentando que o fato de realizar melhorias no estabelecimento de alimentos somente após a fiscalização, nada mais é do que uma obrigação sanitária e não possui o condão de desnaturar as infrações ocorridas. Salaria, no que se refere à temperatura dos produtos, que a empresa

apenas faz suposições da manutenção da qualidade dos alimentos, mas o fato é que desrespeitou a temperatura constante na rotulagem, pois no momento da inspeção sanitária as marmitas encontravam-se em temperatura (14°C) muito distante da recomendada. Esclarece que o controle de temperatura de alimentos é de suma importância a um estabelecimento para que não ocorra o crescimento microbiano e não haja o risco de ocorrências de doenças transmitidas pelos alimentos. O risco sanitário da infração foi classificado como alto, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 25/27 - SEI 2498332).

Inicialmente, analisando os autos, observo, salvo melhor juízo, que até o presente momento não ocorreu a prescrição em âmbito administrativo, conforme disciplina a Lei nº 9.873/99.

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 6.437/77.

No mérito, corroboro o entendimento da área autuante no sentido da manutenção do AIS, considerando os documentos de fls. 04/09 - SEI 2498332, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometê-la, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS.

O descumprimento das Boas Práticas para Serviços de Alimentação pode ocasionar a contaminação por agentes biológicos gerando o desenvolvimento das doenças transmitidas por alimentos (DTA), que são causadas pela contaminação destes alimentos com microorganismos 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 representa risco à saúde do consumidor.

Isso posto, passo à dosimetria da pena.

Para tanto, determina a Lei nº 6.437/77, 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** (fls. 33 - SEI 2498332), é **primária** no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 31 - SEI 2498332) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como **alto** pela área autuante na maioria dos itens irregulares (fls. 26 - SEI 2498332).

Observados os pressupostos dos arts. 7º e 8º da Lei nº 6.437/77, 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 6.437/77.

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 9.784/99, **mantenho o Auto de Infração Sanitária em epígrafe e aplico à Autuada a penalidade de multa no valor de R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais).**

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

Yuriê Lopes Ponte de Oliveira
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 **Yurie Lopes Ponte, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 26/05/2025, às 12:31, 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 **3613578** e o código CRC **7BF74F94**.