

DECISÃO N° 3603718

Processo nº 25760.115557/2022-97

AI5 nº 4290016226 - CVPAF- PA

Autuada: OLIVIER CAFFE E ALIMENTOS LTDA.

A empresa **OLIVIER CAFFE E ALIMENTOS LTDA.** foi autuada em 13/06/2022 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.

[...]

TER DEIXADO DE ADOTAR AS BOAS PRÁTICAS SANITÁRIAS AO OFERTAR ALIMENTOS PARA CONSUMO SEM DATA DE VALIDADE; PRODUTOS IN NATURA (ALFACES) HIGIENIZADOS COM SANIZANTES COM DATA DE VALIDADE VENCIDA; SERVIR ALIMENTOS PRONTOS EM UTENSÍLIOS COM PRESENÇA DE SUJIDADES; UTILIZAR BALCÃO DE EXPOSIÇÃO SEM O CONTROLE DE TEMPERATURA E DESLIGADO; SERVIR ALIMENTOS SEM HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS, APÓS CONTATO COM DINHEIRO; AUSÊNCIA DE CAPACITAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.

[...]

Notificada da autuação em 09/03/2023 (fls. 03 - SEI 2489031), a Autuada não apresentou defesa, deixando transcorrer seu prazo *in albis*.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 05/04/2023 pela manutenção do AIS (fls. 27/30 - SEI 2489031), argumentando que as irregularidades descritas no referido Auto de Infração Sanitária estão devidamente comprovadas, tendo em vista as provas processuais juntadas ao processo. Explica que a exposição de alimentos à venda com ausência de informações pode ocasionar o consumo de produtos com prazo de validade expirado, bem como fere o direito do consumidor de ter conhecimento das informações de procedência dos produtos. Esclarece que o uso de produto vencido na higienização dos

alimentos torna o processo ineficiente, elevando assim o risco de contaminação das pessoas que consomem esses alimentos. Também diz que o uso de utensílios com sujidades para servir alimentos possibilita que os microrganismos patogênicos se multipliquem rapidamente, podendo causar infecções ou intoxicações quando ingeridos pelo consumidor; com a ausência do controle de temperatura e uso do balcão desligado, os alimentos estão sujeitos à replicação dos patógenos; e a realização de múltiplas atividades pela mesma funcionária, tais como manipulação de alimentos e manuseio de dinheiro, eleva o risco de contaminação cruzada dos alimentos. Menciona, ainda, que a ausência de capacitação dos manipuladores não contribui para a segurança sanitária dos alimentos, bem como não favorece para que ocorram as boas práticas sanitárias na manipulação dos alimentos. Por fim, classificou o risco sanitário de cada infração individualmente como médio e alto, tendo em vista suas consequências para a saúde pública.

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 nº 26/2022 (fls. 08/09 - SEI 2489031), o Termo de Inutilização nº 05/2022 (fls. 10/11 - SEI 2489031), a Notificação nº 29/2022/CVPAF/PA-CRPAF/N-GGPAF-DIRE5 (fls. 12/13 - SEI 2489031) e as fotos da inspeção (fls. 14/26 - SEI 2489031), 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 de Fabricação e Comercialização 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.

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 Microempresa - ME (SEI 3603708), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 37 - SEI 2489031) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como médio e alto pela área autuante (28/29 - SEI 2489031).

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\$ 8.000,00 (oito mil reais), assim estabelecido:**

- R\$ 1.000,00 (hum mil reais), por ofertar alimentos para consumo sem data de validade (risco médio);

- R\$ 1.500,00 (hum mil e quinhentos reais), por utilizar produto vencido na higienização de verduras (alface) - (risco alto);

- R\$ 1.500,00 (hum mil e quinhentos reais), por servir alimentos prontos em utensílios com sujidades (risco alto);

- R\$ 1.500,00 (hum mil e quinhentos reais), pela ausência de controle de temperatura do balcão de exposição de alimentos, bem como utilizar balcão desligado (risco alto);

- R\$ 1.500,00 (hum mil e quinhentos reais), por servir alimentos sem a higienização das mãos após contato com o dinheiro (risco alto);

- R\$ 1.000,00 (hum mil reais), pela ausência de capacitação de funcionários quanto as boas práticas de manipulação de alimentos (risco médio).

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 20/05/2025, às 14:43, 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 **3603718** e o código CRC **9AD3D186**.