

DECISÃO N° 3785313

Processo nº 25743.523198/2022-56

AI5 nº 2661930220 - CVPAF -PR

Autuada: BERMA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

A empresa BERMA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA. foi autuada em 02/05/2022 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.

[...]

1. Ausência de porta/barreira na entrada na cozinha;
2. Funcionárias utilizando brinco e maquiagem;
3. Lixeira sem tampa presente embaixo do balcão onde os alimentos são entregues aos clientes;
4. Armário de funcionários enferrujado e em más condições posicionado próximo ao estoque seco e à câmara fria do estabelecimento;
5. Sujeira ao lado do armário dos funcionários;
6. Fiação elétrica exposta em todo o estabelecimento;
7. Presença de sujeira no chão embaixo dos equipamentos e nas paredes do estabelecimento;
8. Escritório posicionado na área do depósito de alimentos secos, com presença de papéis, EPIs (sapato, máscaras e aventais) e embalagens de ovos vazias acumuladas juntamente à alimentos;
9. Saneantes guardados no chão, embaixo da mesa do escritório que fica no depósito de alimentos secos;
10. Sapatos pertencentes ao equipamento de proteção individual acondicionado embaixo da mesa presente na área do depósito seco;
11. Mercadorias acondicionadas no chão na área do depósito seco e dentro da câmara fria;
12. Câmara fria desorganizada, com acúmulo de caixas de papelão com produtos e, também, caixas de papelão vazias;
13. Presença de caixas plásticas sujas na câmara fria;
14. Presença de prateleiras enferrujadas na câmara fria;
15. Presença de sujeira (pó e líquido amarelo) no chão da câmara fria;
16. Resíduos sólidos misturados;
17. Lixeiras com pedal quebrado, necessitando ser aberta de forma manual;
18. Furo no teto posicionado acima da pia de higienização dos vegetais;
19. Local inadequado para acondicionamento das luvas;
20. Esponja para lavagem de utensílios de cozinha em más condições;
21. Presença

de um tecido multiuso do tipo Perflex envolvendo a torneira da pia de higienização dos vegetais, utilizado para diminuir a vazão da água da torneira que entra em contato com os alimentos; 22. Uso de balde plástico para filtragem do óleo para reutilização em frituras posteriores; 23. Três geladeiras com presença de corrosão, sujeira, acúmulo de água, impróprias para armazenagem dos alimentos; 24. Tubulação de água servidas aberta, sem proteção ou vedação, com sujeira acumulada, próximo à área de lavagem de utensílios; 25. Bisnagas de molho sem etiqueta de identificação; 26. Alimentos em embalagens sem identificação; 27. Fritadeira com acúmulo de sujeira, restos de óleo e de batatas fritas em seu interior, impregnando a fiação elétrica interna do equipamento; 28. Balcão central (onde está posicionado a máquina de chope) com fiação exposta próximo à área onde os alimentos são preparados; 29. Geladeira de bebidas com acúmulo de água dentro e com acúmulo de sujeira e corrosão na parte mecânica (atrás), posicionada próximo à área onde os alimentos são preparados; 30. Forno de assar pão sem tampa; 31. Tubulação de gás exposta e com acúmulo de sujeira e óleo; 32. Chapa de fritura com acúmulo de sujeira, incluindo na parte de baixo; 33. Parede onde está posicionada a chapa de fritura com acúmulo de sujeira; 34. Painéis sem cabo, amassadas e em más condições de uso e higiene; 35. Tampa de panela em más condições de uso e com acúmulo de sujeira em contato com alimentos; 36. Caixa de gordura com acúmulo de água, sujeira, pano de limpeza e copos descartáveis; 37. Ralo de esgoto com acúmulo de água e sujeira presente na cozinha; 38. Tubulações vedadas com sacolas plásticas; 39. Fiação exposta dentro da máquina de gelo em contato com o gelo; 40. Liquidificador com sujeira, incluindo fio embalado em plástico onde pode ser verificado acúmulo de sujeira; 41. Termômetro utilizado no acompanhamento da temperatura dos alimentos com mal funcionamento.

[...]

Notificada da autuação em 05/05/2022 (SEI 3070350), a Autuada não apresentou defesa.

Insta consignar, no entanto, que consta nos autos e-mail da autuada acerca do fato (SEI 3107124), após ter sido interditada depois da inspeção ocorrida em 02/05/2022, na tentativa de justificar as falhas apontadas pelos fiscais autuantes. Em tal e-mail a autuada afirma que a inspeção realizada ocorreu enquanto o estabelecimento passava por procedimento de limpeza, que havia recebido mercadorias naquela manhã e que,

assim que a equipe estivesse formada, os insumos seriam acondicionados de maneira correta. Argumenta que, em inspeções anteriores sempre lhes foi dado prazo para atender as solicitações, confirma o fato de que as atendentes não seguem as boas práticas no que diz respeito ao comportamento dos manipuladores de alimentos conforme verificado na fala: "Não poderia reforçar a informação para a atendente de que não pode usar um brinco? E por fim, argumenta que cumpriu diversas das solicitações durante a reinspeção realizada em 11/05/2022.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 20/09/2022 pela manutenção do AIS, argumentando que o estabelecimento foi inspecioando em 02/05/2022 e, devido às más condições sanitárias, o mesmo foi interditado através do Termo de Interdição 005/2022 em 02/05/2022. Argumenta que, durante a referida inspeção, foi constatado que o estabelecimento estava em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias devido à grande quantidade de irregularidades presenciadas, conforme descrito no Termo de Inspeção nº 032/2022, sendo que as mesmas podem ser observadas no Relatório Fotográfico Giraffas - Inspeção 02_05_2022.

Ressata que as condições de limpeza e higiene do estabelecimento eram precárias, sendo possível destacar a sujeira do ralo e caixa de gordura, que impressionaram pela quantidade de resíduos, sujeira e restos de alimentos presentes. A caixa de gordura continha, também, restos de embalagens plásticas, copos descartáveis e o ralo encontrava-se entupido. Também observou-se acúmulo de sujeira no chão, embaixo dos equipamentos, nas paredes do estabelecimento, na câmara fria, prateleiras, geladeiras, chapa de fritura e encanamentos que denotam a falta de limpeza adequada do local.

Salienta que a Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, sendo estas práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor com objetivo de evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

Por fim, classificou o risco sanitário das infrações como médio e alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (SEI 3070389).

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 (SEI 3107059), o Relatório Fotográfico de Inspeção de 02/05/2022 (SEI 3107081) e o Relatório Fotográfico de Inspeção de 11/05/2022 (SEI 3107087), 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 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 microempresa (SEI 3785303), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (SEI 3112220) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como médio e alto pela área autuante (SEI 3070389).

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\$ 12.000,00 (doze mil reais), assim estabelecido:**

- R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) pelas infrações de risco médio e;

- R\$ 8.000,00 (oito mil reais) pelas infrações de risco alto.

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 26/08/2025, às 16:57, 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 **3785313** e o código CRC **F292D1DE**.
