

DECISÃO N° 3905741

Processo nº 25351.243880/2022-71

AIS nº 4486759/22-0 - PVPAF-GUARULHOS/SP

Autuada: VRG LINHAS AÉREAS LTDA (atualmente GOL LINHAS AÉREAS)

A empresa VRG LINHAS AÉREAS LTDA (atualmente GOL LINHAS AÉREAS) foi autuada em 30 de junho de 2022 pela(s) irregularidade(s) abaixo, verificada(s) no seu estabelecimento, infringindo o Anexo do Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviço de alimentação nos itens 4.8.9, 4.8.16, 4.8.18 e 4.9.2 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216 de 15/09/2004 . A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no artigo 10, inciso(s) IV e XXXV, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Ao inspecionar a Sala VIP — Gol Lounge Terminal 2, embarque nacional, área restrita, encontramos: 40 (quarenta) bags com sopas de grão de bico, beterraba, armazenadas no freezer com indicação de temperatura de armazenamento menor que -10° C e no momento a temperatura era de - 0,2° C, a maioria liquefeita e amolecidas e 04 (quatro) bandejas contendo cada uma aproximadamente 42 mini sanduiches de presunto e queijo, com identificação de temperatura de armazenamento de 2 à 10° armazenadas em temperatura ambiente (no momento 20°C), produtos esses destinados ao consumo de usuários da mesma. Ressalta-se que não havia controle de temperatura de recebimento e registro efetivo do controle de temperatura de armazenamento dos alimentos. Os produtos foram inutilizados por meio de descaracterização e descarte dos resíduos Lavrados o Termo de Inspeção no 738/2022, o Termo de Inutilização nº 03/2022 e a Notificação nº 457/2022.

[...]

Notificada da autuação em 19 de outubro de 2022 (fls. 16 do SEI 2530312), a autuada apresentou sua defesa, presencialmente, em 03 de novembro de 2022 (fls. 21-101 do SEI 2530312), sendo cadastrada no sistema Solicita sob expediente Datavisa nº 4904880/22-5, conforme mostra o Relatório de Fluxo de Tramitação do processo no Sistema de Informação Datavisa (fls. 19 do SEI 2530312).

Em defesa, a autuada alega, preliminarmente, nulidade do Auto de Infração Sanitária (AIS) por inobservância do requisito previsto no inciso IV do art. 13 da Lei nº 6.437/1977, relativo a suposta ausência da penalidade a que estaria sujeita. Aduz, ainda, inépcia do processo administrativo, por descumprimento do art. 2º, parágrafo único, inciso VIII, por entender que informações genéricas do AIS não lhe garantem o pleno exercício do direito constitucional à ampla defesa e ao contraditório.

Aduz, ainda, que a autuação é inválida por carecer de motivação adequada e de descrição clara e individualizada da conduta infracional, posto que não haveria indicação, de forma individualizada, sobre qual conduta deveria ter sido adotada pela autuada e o que teria feito para justificar a conduta, sobre diligências realizadas quais penalidades e poderiam decorrer da suposta infração.

Ressalta que auto de infração impossibilitou que a autuada atendesse às solicitações por falta de esclarecimentos sobre o que era efetivamente requisitado e afirma: "...*não descreve com precisão a conduta da GOL que ensejou à infração aos dispositivos elencados, assim como não apresenta imagem das supostas irregularidades identificadas...*". Haveria assim, violação aos princípios da legalidade, tipicidade, ampla defesa e contraditório, ao aplicar penalidade sem base fática e jurídica precisa.

Quanto ao mérito, afirma que não descumpriu a legislação sanitária, pois cumpre integralmente a Resolução - RDC nº 216/2004 e adota rigoroso controle de qualidade dos alimentos, razão pela qual a autuação e eventual sanção careceriam de fundamento.

Requer, finalmente, o arquivamento do processo administrativo por inexistir fundamento para o auto de infração, mantendo-se à disposição para novos esclarecimentos e requerendo que conste nas publicações o nome do advogado Dr. Gustavo Antônio Feres Paixão, OAB/DF nº 53.701, sob pena de nulidade.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 20 de junho de 2023 pela manutenção do AIS (fls. 103-105 do SEI 2530312), argumentando que as irregularidades descritas estão comprovadas pelas provas juntadas ao processo, destacando: a Notificação 457/2022 - PVPAF/Guarulhos (fls. 04-06); o Termo de Inutilização 03/2022 (fl. 07-10); e o Termo de Inspeção n.º 738/2022 - PVPAF/Guarulhos (fls. 11-14), todos constantes do Volume I do SEI 2530312.

Por fim, classificou o risco sanitário da infração como ALTO, considerando, em suma, que a ausência de controle adequado de tempo e temperatura na conservação dos alimentos compromete a segurança alimentar, favorece a proliferação de microrganismos e pode causar doenças, especialmente porque alimentos fora da temperatura ideal estavam sendo servidos aos passageiros, em desacordo com a Resolução - RDC nº 216/2004 (fls. 104-105 do SEI 2530312).

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 os documentos de fls. digitais fls. 04-14 do SEI 2530312, listados pelo servidor autuante, que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s).

No que se refere a alegação de ausência de penalidades, não lhe assiste razão. O auto de infração aponta as condutas irregulares, bem como indica a tipificação no art. 10, incisos IV e XXV, da Lei nº 6.437/1977. Ademais, consta no item 3 do AIS, as penalidades cabíveis ao caso. Ressalte-se que a autuação tem apenas a função de instaurar o Processo Administrativo Sanitário (PAS).

Não compete ao fiscal autuante definir de imediato a penalidade, já que esta deve ser fixada posteriormente pela autoridade julgadora, com base na análise dos argumentos da defesa e dos elementos constantes dos autos, levando em conta fatores como risco sanitário, circunstâncias atenuantes ou agravantes, porte econômico e antecedentes, conforme artigos 6º a 8º da Lei nº 6.437/1977.

Com relação à descrição das irregularidades contidas no AIS, não vislumbro fundamento para a alegação de que se tratam de informações genéricas, tampouco identifico qualquer óbice ao exercício do contraditório e da ampla defesa pela empresa autuada ou afronta aos princípios constitucionais.

Verifica-se que a servidora autuante foi minuciosa ao indicar o local exato em que a infração foi constatada — Sala VIP *Gol Lounge*, Terminal 2, embarque nacional —, bem como ao descrever detalhadamente os as irregularidades e os produtos encontrados em situação irregular: 40 bags de sopas de grão-de-bico e beterraba; 42 mini sanduíches de presunto e queijo; e ausência de controle e registro de temperatura no recebimento e armazenamento dos alimentos.

Durante a ação fiscal, foram lavrados os documentos comprobatórios correspondentes, a saber: Termo de Inspeção nº 738/2022, Termo de Inutilização nº 03/2022 e Notificação nº 457/2022, os quais registram que os produtos foram devidamente inutilizados.

Destaco que na Notificação nº 457/2022, constam expressamente as medidas corretivas que deveriam ser cumpridas e comprovadas pela autuada. E, ressalte-se, que cada um dos documentos citados acima foram recebidos por representantes da empresa no local, conforme constam nominalmente na fls. 11 no preâmbulo do Termo de Inspeção nº 738/2022.

A autuada não tem razão, também, no tocante ao argumento de que não haveriam imagens das irregularidades. Além dos documentos emitidos na ação fiscal, constam às fls. 08-10 imagens obtidas no local que integram o Termo de Inutilização nº 03/2022.

No caso em análise, restou evidenciado o descumprimento de diversos dispositivos da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, conforme segue:

Item 4.8.9 – *“A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.”*

→ Verificou-se que os alimentos inspecionados não apresentavam controle adequado de temperatura, tampouco registro de verificação de eficácia do tratamento térmico, estando, portanto, em desconformidade com o referido item.

Item 4.8.16 – *“O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60 °C a 10 °C em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18 °C.”*

→ Constatou-se que os produtos encontravam-se em temperaturas inadequadas de armazenamento — alguns quando deveriam estar congelados e outros em temperatura ambiente quando deveriam estar sob refrigeração —, caracterizando infração a este dispositivo.

Item 4.8.18 – *“Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.”*

→ Observou-se a ausência de controle de temperatura de recebimento e a inexistência de registros regulares do controle de temperatura de armazenamento, em desacordo com o item acima.

Item 4.9.2 – *“O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.”*

→ As condições observadas durante a inspeção — alimentos fora da faixa térmica segura e ausência de monitoramento — configuram violação deste dispositivo, comprometendo a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

As alegações preliminares e de mérito apresentadas pela empresa não se mostraram suficientes para justificar a anulação do AIS ou o arquivamento do processo administrativo. A análise dos autos demonstra que a fundamentação legal e as provas documentais apresentadas corroboram a descrição dos fatos e confirmam as declarações constantes na manifestação da área autuante.

Isso posto, passo à dosimetria da pena.

Para tanto, determina a Lei nº 6.437, de 1977, que 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 é GRANDE PORTE (SEI 3874519), REINCIDENTE no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (SEI 3874520) e praticou conduta(s) cujo risco sanitário foi classificado como ALTO pela área atuante (fls. 104-105 do SEI 2530312).

Importante frisar que a certidão de reincidência (SEI 3874520 é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (2574.3137284/2011-74) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (12/04/2022). Portanto, à época do cometimento da infração em tela, 30/06/2022, a empresa já estava sob os efeitos da reincidência.

Insta consignar que deixo de considerar a certidão de fls. 109 do SEI 2530312, pois, o processo 25750.776497/2014-88, identificado como ensejador da reincidência foi arquivado em segunda instância por ocorrência de prescrição administrativa.

Observados os pressupostos dos artigos 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(s) infração(ões) será(ão) classificada(s) como leve(s) no que se refere ao(s) valor(es) da(s) multa(s), 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(s) risco(s) sanitário(s) da(s) infração(ões) cometida(s), 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\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais), todavia, dobrada para R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais) em face da reincidência, assim estabelecida:**

a) R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por armazenar produtos alimentícios em temperaturas inadequadas de armazenamento conforme constatado durante a inspeção: *“40 (quarenta) bags com sopas de grão-de-bico e beterraba, armazenadas em freezer com indicação de temperatura inferior a -10 °C, sendo verificada temperatura de -0,2 °C” e “04 (quatro) bandejas contendo aproximadamente 42 mini sanduíches de presunto e queijo, com identificação de armazenamento entre 2 °C e 10 °C, encontradas em temperatura ambiente (20 °C)”;*

b) R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por ausência de controle de temperatura de recebimento e a inexistência de registros regulares do controle de temperatura de armazenamento - conforme registrado no Termo de Inspeção e no AIS: *“não havia controle de temperatura de recebimento e registro efetivo do controle de temperatura de armazenamento dos alimentos”.*

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

MARY LUCE BARBOSA DA SILVA

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 **Mary Luce Barbosa da Silva, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 28/10/2025, às 15:46, 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 **3905741** e o código CRC **84E0955F**.
