

DECISÃO N° 3830464

Processo nº 25761.201262/2023-11

AIS nº 0329035232- CVPAF- MG

Autuada: ZAMP S/A

A empresa **ZAMP S/A** foi autuada em 31/03/2023 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) A porta da área de preparação está com defeito, ficando permanentemente aberta. Além disso, há uma abertura na sua parte inferior, ou seja, não chega até o chão. Esta abertura na porta não permite isolar a área de preparação e armazenamento de alimentos da área onde se localiza a caixa de gordura, que deveria permanecer isolada da área de preparação e armazenamento de alimentos. (empresa descumpriu o item 06 da Notificação n. 101/20 e item 02 da Notificação n. 03/23);

2) Não foi apresentado qualquer registro de manutenção periódica ou corretiva dos equipamentos existentes na lanchonete (empresa descumpriu o item 12 da Notificação n. 101/2020 e item 5 da Notificação n. 03/2023);

3) Os produtos armazenados no estoque interno e nas câmaras, congelada e refrigerada, continuam dentro de caixas de papelão, o que inviabiliza a conferência da integridade das embalagens primárias, impede a adequada higienização dos locais e a manutenção da temperatura adequada de conservação (empresa descumpriu o item 24 da Notificação n. 101/20 e item 13 da Notificação n. 03/23);

4) Não apresentou evidências técnicas de que os molhos, tais como molho folhoso, barbecue, molho stacker, maionese, dentre outros, podem permanecer em temperatura ambiente (acima de 20°C), fora da embalagem original, por todo o tempo que ficam armazenados na mesa de preparo dos sanduíches e nas prateleiras laterais. Tempo este que pode chegar a 12 horas na atual rotina da empresa (empresa descumpriu o item 26 da Notificação n. 101/20 e item 14 da Notificação n. 03/23);

5) A empresa não elaborou um programa de controle de qualidade dos alimentos preparados e não apresentou laudos de análise microbiológica dos alimentos por ela produzidos (empresa descumpriu o item 27 da Notificação n. 101/20 e item 16 da Notificação n. 03/23).

[...]

Notificada da autuação em 04/04/2023 (fls. 04/05 - SEI 2506940), 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 24/04/2023 pela manutenção do AIS, esclarecendo que após inspeção inicial ocorrida na época da pandemia (outubro de 2020), foi emitida a Notificação nº 101/20 e que ao retornar para nova inspeção em janeiro de 2023, verificou-se que boa parte das Não Conformidades verificadas na primeira inspeção ainda permaneciam em curso, o que levou à emissão da Notificação nº 03/23. Informa que o prazo para cumprimento dos itens determinados na Notificação nº 03/23 encerrou-se em 10/02/23 e a Autuada não se manifestou em relação ao termo legal, nem mesmo solicitou prorrogação de prazo para cumprimento. Salienta que de acordo com o item 4.1.4 da RDC nº 216/04, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, as portas devem ser mantidas ajustadas aos batentes, ou seja, sem defeito e com fechamento perfeito, evitando frestas, e adicionalmente, devem ser dotadas de fechamento automático. Ressalta que tal determinação é no sentido de evitar que vetores (insetos) e pragas urbanas (roedores) tenham livre acesso à área de preparação de alimentos e acesso a estes.

Salienta que a caixa de gordura é um local muito comum onde podem ser encontrados insetos, especialmente baratas e que é imprescindível mantê-la completamente isolada da área de preparação e armazenamento de alimentos, o que não foi garantido pela Autuada. Acerca da ausência de registro de manutenção dos equipamentos existentes na lanchonete, destaca o item 4.1.16 da RDC nº 216/04, que determina que deve ser realizada manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações. Com relação ao armazenamento inadequado de alimentos dentro de caixas de papelão no estoque e câmaras frias, explica que impede a adequada conferência da integridade das embalagens primárias, a adequada higienização dos locais onde estão estas caixas de papelão, bem como a manutenção da temperatura adequada de conservação dos alimentos.

Sobre a ausência de evidências técnicas sobre o armazenamento dos produtos referentes à 4ª infração, argumenta, ainda, que conforme determina o item 4.8.5 da RDC nº 216/04, as matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. E, por fim, mostra que de acordo com o item 4.8.20 da RDC nº 216/04, o estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, uma vez que o registro das operações realizadas é utilizado para garantir o controle e a qualidade dos alimentos preparados e, também, para rastrear o processo em caso de irregularidade ou denúncia. Por fim, classificou o risco sanitário de cada infração individualmente como médio (infrações 1, 2 e 3) e alto (infrações 4 e 5), tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 22/28 - SEI 2506940).

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. 08/21 - SEI 2506940, 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 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 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 **Grande Porte - Grupo I**

(fls. 31 - SEI 2506940), é **primária** no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 30 - SEI 2506940) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como **médio e alto** pela área autuante (26/27 - SEI 2506940).

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\$ 270.000,00 (duzentos e setenta mil reais), assim estabelecido:**

- R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), pela 1ª infração (risco médio);
- R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), pela 2ª infração (risco médio);
- R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), pela 3ª infração (risco médio);
- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais), pela 4ª infração (risco alto);
- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais), pela 5ª infração (risco alto);

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 17/09/2025, às 12:48, 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 **3830464** e o código CRC **7C89F915**.