

DECISÃO N° 3832745

Processo nº 25761.233406/2023-91

AIS nº 0379820238- CVPAF- MG

Autuada: **AÇAÍ PAPAI CONFINS LTDA.- ME**

A empresa **AÇAÍ PAPAI CONFINS LTDA. - ME** foi autuada em 16/04/2023 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) Manter freezers sujos e com muito gelo nas paredes ao mesmo tempo em que registra, de forma fraudulenta em planilha, que as limpezas de tais equipamentos têm ocorrido com frequência adequada. Inclusive, no dia da inspeção, 12/04/23 pela manhã, os registros de limpeza indicavam que TODOS haviam sido limpos. Ocorre que não houve tempo hábil para a limpeza de todos e constatou-se que estavam sujos. Somente após o apontamento do fato, foi que a coordenadora da lanchonete solicitou que se iniciasse a limpeza dos equipamentos. Tal fato dá indícios de que o preenchimento da planilha é realizado de forma automática, sem que, de fato, reflita a execução dos procedimentos de limpeza;
- 2) Manter aberta a portinhola da área de manipulação que dá acesso direto à área externa do aeroporto. Tal porta também está danificada e com frestas;
- 3) Não realizar a manutenção preventiva dos equipamentos e a calibração de todos os termômetros. Somente foi apresentada a calibração para um deles;
- 4) Não realizar a manutenção do aparelho de ar-condicionado na frequência determinada pela legislação pertinente;
- 5) Manter o carro coletor de resíduos sólidos com sujidades contendo chorume no seu interior, sem evidências de limpeza frequente;
- 6) Não disponibilizar luvas adequadas e em número suficiente para a limpeza das instalações, móveis e utensílios; além de permitir que a funcionária contratada para a limpeza faça atendimento no balcão, com manipulação e entrega de alimentos, sem o devido treinamento para tal;
- 7) Disponibilizar para uso sabonete líquido vencido, mas indicar que ainda estava válido, apondo, no dispenser que o continha, etiqueta indicando que o produto estava dentro validade;
- 8) Permitir que os funcionários executem as atividades de manipulação de alimentos sem que estejam devidamente capacitados para tal e sem que realizem a higienização das mãos sempre que necessário e na frequência adequada. Inclusive observou-se um manipulador mexer no tênis durante o preparo de um açaí e depois voltar a manipular sem lavar as mãos;
- 9) Não realizar, desde 17/05/22, durante o recebimento, a verificação da condição dos insumos (se estão íntegros, dentro da validade, devidamente rotulados, temperatura daqueles que assim necessitem, etc.);
- 10) Manter em estoque e em uso diversos insumos impróprio para uso. Inclusive, durante a inspeção, foram descartados: aveia em flocos (dois sacos sem identificação de origem, peso ou datas de fabricação e validade); café em grãos (um saco aberto e outro fechado de 1Kg, vencidos desde 18/03/23); produto sem nome num saco plástico, aparentemente chocolate em pó, apenas com as datas: "14/10 - 14/11"; salgados (enrolado de salsicha e empada de frango) armazenados em sacos abertos no freezer, expondo-os à contaminação;
- 11) Não ter local devidamente identificado e separado para a guarda de produtos impróprios para consumo. Ao contrário, foram encontrados produtos impróprios, sem identificação desta condição, armazenados junto à produtos aptos para uso;
- 12) Manter diversos alimentos sem identificação, seja ela da data de preparo e validade após preparo (suco de laranja e creme de açaí) ou de validade após a abertura da

embalagem original (leite, leite condensado e xarope de guaraná);

13) Disponibilizar, para a higienização de alimentos crus, o saneante CLOROVEG, vencido desde 12/01/23;

14) Não implementar e não manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, ao não observar a frequência de análises prevista no Manual de Boas Práticas. Constatou-se que as últimas análises microbiológicas realizadas foram em março/2022. Considerando a previsão em Manual de análises semestrais, a empresa deveria ter realizado novas análises em setembro/2022 e em março/2023, o que não ocorreu.

[...]

Notificada da autuação em 20/04/2023 (fls. 03 - SEI 2497809), 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 10/05/2023 pela manutenção do AIS, justificando cada infração encontrada e destacando que os problemas já haviam sido objeto de notificações anteriores, não havendo correções por parte da empresa. Explica que a contaminação dos alimentos pode-se dar de diversas formas e ser causada por agentes biológicos, físicos ou químicos, sendo que a contaminação por agentes biológicos tem origem em diversos procedimentos inadequados realizados em toda a cadeia de produção dos alimentos. Por fim, classificou o risco sanitário de cada infração individualmente como baixo (infrações 2, 3, 4, 5 e 7), médio (infrações 6, 11) e alto (infrações 1, 8, 9, 10, 12, 13 e 14), tendo em vista suas consequências para a saúde pública (fls. 38/50 - SEI 2497809).

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. 8/35 - SEI 2497809, 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 **Microempresa - ME** (SEI 3832719), é **reincidente** no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fls. 54 - SEI 2497809) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como **baixo**,

médio e alto pela área autuante (48/49 - SEI 2497809).

Importante frisar que a certidão de reincidência (fls. 54 - SEI 2497809) é dotada de presunção de legitimidade e veracidade e possui os elementos necessários à identificação do processo transcorrido (25761.078608/2017-13) que deu ensejo à aplicação da pena, bem como aponta a data em que ocorreu o trânsito em julgado (07/04/2021). Portanto, à época do cometimento da infração em tela a empresa já estava sob os efeitos da reincidência.

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 das infrações cometidas, 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\$ 14.000,00 (quatorze mil reais), todavia dobrada para R\$ 28.000,00 (vinte e oito mil reais) em razão da reincidência, assim estabelecido:**

- R\$ 2.000,00 (dois mil reais) pelas infrações de risco baixo;
- 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.

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 19/09/2025, às 09:31, 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 **3832745** e o código CRC **960FFE3D**.