

DECISÃO Nº 3911580

Processo nº 25761.361890/2023-47

AIS nº 0584576239-CVPAF-MG

Autuada: ZAMP S/A

A empresa **ZAMP S/A** foi autuada em 7 de junho de 2023 pelas irregularidades transcritas abaixo, infringindo os itens 2.11, 2.18, 4.1.4, 4.1.6, 4.1.11, 4.1.16, 4.7.5, 4.7.6, 4.8.1, 4.8.5, 4.8.20, 4.11.1, 4.11.2, 4.11.15 do anexo da Resolução-RDC nº 216, de 2004, arts. 56, 58, 60, 65, Inciso V, 67, 68, 86 do Anexo da Resolução-RDC nº 2, de 2003. As condutas foram tipificadas no art. 10, XLI, XXIX, XXXI, XXXII, XXXV, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

constatou-se que:

1) A porta da área de preparação continua com defeito, ficando permanentemente aberta (inclusive, na inspeção de 07/06/2023, constatou-se que a empresa fez o contrário do que havia sido determinado em notificação. Havia um dispositivo, uma espécie de gancho, para fixar a porta na parede, na posição totalmente aberta). Além disso, se mantém a 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 os itens 06 da Notificação 101/20, 02 da Notificação 03/23 e 02 da Notificação 20/23). 2) Mais uma vez, não foi apresentado qualquer registro de manutenção periódica ou corretiva dos equipamentos existentes. Inclusive, na inspeção de 07/06/2023, foi possível verificar, na câmara congelada, acúmulo de gelo na parte inferior da porta, impedindo o seu fechamento (descumpriu os itens 12 da Notificação 101/20, 5 da Notificação 03/23 e 5 da Notificação 20/23). 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 (descumpriu os itens 24 da Notificação 101/20, 13 da Notificação 03/23 e 9 da Notificação 20/23). 4) Novamente, 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 inclusive foi alterado de 12 horas, para o qual já não havia justificativa técnica, e que agora pode chegar a 24 horas na atual rotina da empresa (descumpriu os itens 26 da Notificação 101/20, 14 da Notificação 03/23 e 10 da Notificação 20/23). 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 (descumpriu os itens 27 da Notificação 101/20, 16 da Notificação 03/23 e 11 da Notificação 20/23). Além das cinco infrações citadas, que foram objeto do PAS 25761.201262/2023-11, a empresa mantém as seguintes condutas infracionais, também já apontadas em notificações anteriores: 6) Não foi realizada adequação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para que reflitam a realidade e rotina das atividades desenvolvidas no Burger King do aeroporto de Confins (descumpriu os itens de número 1 das Notificações 03/23 e 20/23). 7) Não foi apresentado comprovante de manutenção preventiva do ar-condicionado, incluindo a limpeza dos componentes do sistema de climatização e a troca de filtros (descumpriu os itens de número 4 das Notificações 03/23 e 20/23). 8) O lavatório de mãos, que fica na área de atendimento, continua com a torneira danificada (descumpriu os itens de número 7 das Notificações 03/23 e 20/23)

[...]

Notificada da autuação em 7 de junho de 2023 (SEI nº 2435842), a Autuada não apresentou defesa deixando transcorrer *in albis* o prazo do art. 22 da Lei nº 6437, de 1977.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977,

manifestou-se em 4 de julho de 2023 pela manutenção do AIS, argumentando que trata-se da empresa cujo nome fantasia é Burger King, instalada no Aeroporto de Confins desde dezembro de 2019.

Destaca que a empresa vem sendo inspecionada desde o ano de 2020, sem atender às solicitações contidas nas notificações exaradas nas inspeções realizadas (Notificação 101/20 (SEI nº 2438656), Notificação 03/23 (SEI nº 2438657), Notificação 20/23 (SEI nº 2438658), sem respondê-las ou até mesmo solicitar prorrogação. Assevera que a Autuada não respondeu também às autuações, a primeira relativa ao PAS nº 25761.201262/2023-11 e ao que ora é tratado.

Esclarece que, diante disso, optou por realizar reunião com o Coordenador de operações Tiago Mota e o Gerente de negócios da loja no Aeroporto de Confins, Leonardo Silva Pereira, que ocorreu em 23/06/2023, (SEI nº 2451424, nº 2451430) para esclarecer quanto a importância do cumprimento das notificações emitidas pela Anvisa, bem como o cumprimento da legislação sanitária vigente. Nesse sentido, acrescenta que foi esclarecido também quanto ao prazo para responder à presente autuação, mas novamente, mesmo após os esclarecimentos dados nessa reunião, a empresa não apresentou defesa.

Ressalta que, diante do exposto, a empresa vem descumprindo diversas notificações que continham determinações relacionadas às Boas Práticas em serviços de alimentação com claro comportamento de negligência.

Quanto às irregularidades da presente autuação pontuou que:

Infração 1: porta da área de preparação continua com defeito, ficando permanentemente aberta.

A empresa foi mais uma vez autuada por manter a porta da área de preparação com defeito, o que a deixa permanentemente aberta, conforme pode ser observado no registro fotográfico anexado a este processo (SEI! nº 2451675).

De acordo com o item 4.1.4 do Anexo da RDC 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. Adicionalmente, devem ser dotadas de fechamento automático.

A determinação acima referenciada encontra similaridade no inciso V do Art. 65 do Anexo da RDC 02/03, que instituiu o Regulamento Técnico para Fiscalização e Controle Sanitário em Aeroportos e Aeronaves. Citado inciso determina que as portas da área de manipulação e preparo de alimentos devem possuir fechamento automático e serem dotadas de mecanismo de proteção contra vetores.

Infração 2: registro de manutenção periódica ou corretiva dos equipamentos.

De acordo com o item 4.1.16 do Anexo da RDC 216/04, devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações. As operações de manutenção e calibração visam garantir o bom funcionamento dos equipamentos e segurança no uso para a manipulação dos alimentos. Falhas em equipamentos como freezers e refrigeradores podem expor alimentos, que necessitam de condições especiais de conservação, ao binômio tempo e temperatura de exposição fora da faixa preconizada pelo fabricante ou pela RDC 216/04. Tal exposição pode favorecer a multiplicação de micro-organismos e tornar a matéria-prima ou alimento preparado impróprios para o consumo. Além disso, o acúmulo de gelo na câmara congelada, impedindo o fechamento adequado de sua porta, dificulta a manutenção da temperatura no interior do equipamento, pois possibilita a entrada de calor para dentro dele, propiciando, assim, a exposição dos alimentos ali contidos a condições inadequadas de temperatura por tempo que pode ser suficiente para possibilitar o crescimento microbiano.

A empresa já havia sido notificada anteriormente sobre a necessidade de apresentação de registros de manutenção preventiva dos equipamentos, conforme item 12 da Notificação 101/20, item 5 da Notificação 03/23 e item 5 da Notificação 20/23. Porém, continuou omissa em cumprir essa determinação.

Infração 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.

Outra autuação se deu, novamente, em razão do armazenamento inadequado de alimentos dentro de caixas de papelão no estoque e câmaras frias, conforme pode ser observado no registro fotográfico anexado a este processo (SEI nº 2451675). Armazenar em caixas de papelão 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 armazenados dentro das caixas.

Conforme já citado e explicitado nos itens 24 da Notificação 101/20, 13 da Notificação 03/23 e 9 da Notificação 20/23, o papelão não é uma embalagem limpa e nem higienizável, o que dificulta ou mesmo impede a adequada limpeza dos locais onde estão colocados. Ainda, o papelão é um material isolante e impede a adequada circulação de ar frio entre os alimentos que estão dentro das caixas.

Não menos importante é o fato de não se ter acesso visual de todas as embalagens que lá dentro estão armazenadas, para a conferência da sua integridade e mesmo da validade de cada embalagem individualmente. Embalagens rompidas expõem o alimento à contaminação ambiental, seja ela por poeira, insetos e/ou microrganismos, comprometendo a qualidade e segurança dos mesmos.

Infração 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.

Conforme já citado, a contaminação dos alimentos por agentes biológicos tem origem em diversos procedimentos inadequados de manipulação, podendo ser causada, além de outros fatores, pela manutenção dos alimentos em temperaturas que propiciem o crescimento microbiano.

É possível minimizar o crescimento microbiológico e garantir a segurança e a inocuidade dos alimentos, matérias primas e ingredientes, quando estes são armazenados sob temperaturas específicas.

Como já citado, o alimento contaminado, na maioria das vezes, não apresenta quaisquer alterações em suas características organolépticas, sendo consumido sem a percepção de qualquer problema e, por isso, pode causar surtos de DTA.

Conforme determina a RDC 02/03, a empresa autuada deve adotar as Boas Práticas de Prestação de Serviços em Alimentos, garantindo que os mesmos tenham qualidade, segurança e inocuidade (Art. 60). Cabe ainda ressaltar que essa Resolução, em seu Art. 67, determina que os alimentos que exigirem meios especiais para a manutenção da sua qualidade devem ser armazenados em condições ambientais compatíveis ao exigido para sua conservação.

Conforme determina a RDC 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 (item 4.8.5 do Anexo da RDC 216/04).

Na medida em que estes molhos são mantidos em temperaturas inadequadas, e pelo fato de a empresa não ter apresentado evidências técnicas de que eles são seguros para consumo, pode-se inferir que as qualidades sanitárias destes produtos não são garantidas, na medida em que pode haver agentes patogênicos capazes de causar danos à saúde humana.

Infração 5: não elaborou um programa de controle de qualidade dos alimentos preparados e não apresentou laudos de análise microbiológica dos alimentos por ela produzidos.

De acordo com o item 4.8.20 do Anexo da RDC 216/04, o estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados. 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.

Adicionalmente, de acordo com o Art. 60 do Anexo da RDC 02/03, a pessoa física ou jurídica responsável pela produção ou comercialização de alimentos deverá garantir a procedência, qualidade, segurança e inocuidade dos alimentos expostos à venda, inclusive para consumo imediato.

Ao se implementar o controle de qualidade dos alimentos, é possível garantir que os processos e métodos utilizados em cada etapa do preparo estão de acordo com os padrões sanitários aplicáveis. O controle de qualidade é essencial para que a empresa atenda o consumidor com produtos de qualidade, que sejam seguros para o consumo e que não causem danos à saúde. A segurança alimentar engloba as exigências mínimas necessárias para não colocar em risco a saúde do consumidor. Ao não se ter um programa de controle de qualidade dos alimentos preparados e não apresentar laudos de análise microbiológica dos alimentos por ela produzidos, não se pode verificar se a segurança alimentar está sendo atendida. Dessa forma, os consumidores podem estar sendo expostos a alimentos impróprios para o consumo, colocando em risco a sua saúde.

Infração 6: Não foi realizada adequação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para que reflitam a realidade e rotina das atividades desenvolvidas.

Os serviços de alimentação devem dispor de MBPF e de POP, segundo item 4.11.1 do Anexo da RDC 216/04. Estes documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. O MBPF é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado (item 2.11 do Anexo da RDC 216/04). Já os POP devem descrever o passo a passo da execução de cada atividade.

Foram apresentados um MBPF e POP referentes à franquia Burger King genericamente, que não refletem a realidade e rotina das atividades desenvolvidas no Burger King do aeroporto de Confins. Conforme itens 1 das Notificações 03/23 e 20/23, a empresa foi notificada duas vezes para elaborar um MBPF e procedimentos que reflitam a rotina, as particularidades e as atividades que são desenvolvidas na franquia do Aeroporto de Confins. Porém, continuou omissa em cumprir essa determinação.

Conforme consta nos itens de notificação supramencionados, os POP devem ser elaborados seguindo-se as determinações/orientações contidas nos itens 4.11.4 até 4.11.8 do Anexo da RDC 216/2004.

Infração 7: Não foi apresentado comprovante de manutenção preventiva do ar-condicionado, incluindo a limpeza dos componentes do sistema de climatização e a troca de filtros.

De acordo com o item 4.1.10 do Anexo da RDC 216/04, a ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Determinação semelhante também é encontrada no inciso XII do Art. 64 do Anexo da RDC 02/03, que cita que a ventilação deve proporcionar a renovação do ar e que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.

A ausência de manutenção do ar-condicionado, de limpeza dos componentes do sistema de climatização e de troca de filtros pode contribuir para a introdução de ar contaminado no ambiente interno do estabelecimento, onde há manipulação e armazenamento de alimentos, seja pelo crescimento de microrganismos como fungos e bactérias no interior do equipamento de ar-condicionado e que podem ser dispersados no ambiente ou pelo acúmulo de pó e poeira, que também são veículos que podem carrear e dispersar microrganismos.

Além disso, de acordo com o item 4.1.11 do Anexo da RDC 216/04, os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica. Ainda, de acordo com o inciso VIII do Art. 65 do Anexo da RDC 02/03, a área de manipulação e preparo de alimentos deverá ser constituída de equipamentos que se apresentem em

bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Ao não se ter registros comprovando a execução dessas atividades de manutenção periódica, não é possível verificar se o serviço está de fato sendo realizado. Logo, não é possível garantir que os equipamentos de climatização estão em adequado estado de conservação, de forma que pode haver insuflamento de ar potencialmente contaminado para o interior do estabelecimento, podendo transmitir a contaminação para os alimentos preparados e até para os próprios funcionários do estabelecimento.

Infração 8: O lavatório de mãos, que fica na área de atendimento, continua com a torneira danificada.

A autuada não procedeu com a adequada manutenção da torneira, como pode ser verificado no item 8 do Registro Fotográfico (SEI nº 2451675).

De acordo com a RDC 02/03, Artigo 64, inciso I, está claro que os estabelecimentos devem manter as instalações físicas em condições satisfatórias, o que significa que devem estar em adequado estado de funcionamento.

Por fim, classificou o risco sanitário das infrações da seguinte forma: infração 1, risco MÉDIO, infração 2, risco MÉDIO, infração 3, risco MÉDIO, infração 4, risco ALTO, infração 5, risco ALTO, infração 6, risco ALTO, infração 7, risco MÉDIO e infração 8, risco BAIXO, tendo em vista suas consequências para a saúde pública (SEI nº 2451145).

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 SEI nº 2428910, 2438656, 2438657, 2438658, 2451675, 2451424 e 2451430, como a Notificação de 07/06/2023, a Notificação nº 101/20, a Notificação nº 03/23, a Notificação nº 20/23, o Registro Fotográfico do Auto de Infração nº 0584576239, a Ata de Reunião e a lista de presença de 23/06/2023, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometê-la, a empresa descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

De fato, compulsando os autos verifico que a Autuada não respondeu às Notificações, bem como não atendeu às recomendações para sanar as irregularidades observadas pela equipe de inspeção e com isso evitar o risco sanitário. As infrações já haviam sido notificadas em diversas ocasiões anteriores (2020 e 2023), mas a empresa permaneceu omissa, caracterizando negligência deliberadas quanto à manutenção, higiene e segurança sanitária. As falhas representam risco à saúde pública, podendo levar à contaminação dos alimentos e surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Diante disso, conclui-se que a empresa descumpriu reiteradamente as normas sanitárias, as condutas configuram infração grave, caracterizando negligência deliberada, havendo, portanto, responsabilidade objetiva e direta quanto a prevenção e eliminação de riscos à saúde pública.

Além da legislação citada pela área autuante destaco o disposto no parágrafo único do art. 14 do Decreto nº 8077, de 2013, que prevê que quando solicitadas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, as empresas deverão prestar as informações ou entregar documentos, nos prazos fixados, para não obstarem a ação de vigilância e as medidas que se fizerem necessárias.

Com relação ao enquadramento legal da conduta, faz-se cabível, por oportuno, realizar a inclusão do parágrafo único do art. 14 do Decreto nº 8077, de 2013, destacando que, conforme jurisprudência, “o acusado, em processo judicial ou administrativo, não se defende da tipificação das infrações, mas da prática dos atos que lhe são atribuídos” (TRF 1ª Região AMS 95.01.02973-5/RO).

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 está classificada como "Demais" (SEI nº 3864944), GRANDE GRUPO-PORTE I (SEI nº 2468200), é PRIMÁRIA no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (SEI nº 2468194) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como conforme detalhado acima pela área autuante (SEI nº 2451145).

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\$ 405.000,00 (Quatrocentos e cinco mil reais)**, sendo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), pela infração de risco baixo, R\$40.000,00 (quarenta mil reais) por cada uma das 4 (quatro) infrações de risco médio, e R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) por cada uma das 3 (três) infrações de risco alto.

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

TIAGO ALVES DE CARVALHO

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 **Tiago Alves de Carvalho, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 12/11/2025, às 08:53, 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 **3911580** e o código CRC **0483FAEF**.