



DECISÃO N° 4147038

Processo nº 25351.101723/2023-71

AIS nº 0164784/23-9 - CMPAF

Autuada: BANCO BRADESCO S/A

A empresa BANCO BRADESCO S/A foi autuada em 16/02/2023 pela(s) seguinte(s) irregularidade(s) verificada(s) durante inspeção sanitária na a Sala VIP Bradesco CGH, infringindo os itens 4.12.1, 4.12.2, 4.1.1 e 4.1.2, 4.1.16, 4.2.5, 4.7.1, 4.8.12, 4.5.3, 4.3.2 e 4.11.6 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004; o inciso III do artigo 63 e incisos VIII, XI e “caput” do artigo 64 e artigo 60 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 02/2003; o inciso II do artigo 2º do Anexo I, da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 345/2002. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no artigo 10, inciso(s) XXXII, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Nos dias 26/11/2021 e 30/11/2021 a Sala VIP Bradesco CGH - CNPJ 60.746.948/9686-80, instalada no Setor de Embarque (área restrita) do Aeroporto de Congonhas – SP, foi inspecionada pela equipe de fiscais da Anvisa da Coordenação Regional de São Paulo, momento em que foram constatadas as irregularidades descritas a seguir, conforme legislação sanitária vigente a época dos fatos: 1) Não apresentar comprovantes de capacitação dos funcionários abordando os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas; 2) Não dispor de espaço interno compatível com as operações, estocagem de matéria-prima, produtos acabados e outros materiais auxiliares e propiciar espaços livres para a organização, a limpeza e a manutenção, visto que a guarda de pertences pessoais dos funcionários, produtos de limpeza, aparelho de diluição dos mesmos e tanque, diversos itens de limpeza, como mop, balde e vassoura era feita no mesmo ambiente. Assim como no depósito de bebidas, agregado à copa havia coletores de resíduo comuns, onde eram depositados os sacos plásticos de resíduos provenientes dos sanitários existentes na Sala VIP, sem que houvesse separação entre as diferentes atividades, por meios físicos ou por outros meios eficazes, de forma a evitar a contaminação cruzada. 3) Não dispor de área exclusiva para o armazenamento de produtos saneantes, domissanitários, visto que se encontravam no almoxarifado, cômodo que também abriga pertences pessoais de funcionários; 4) Não realizar a manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, visto que as planilhas de registro da temperatura de operação de refrigeradores, freezer e pista fria demonstraram que os valores de ultrapassavam os limites estabelecidos; 5) Não apresentar critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de alimentos, ingredientes e embalagens, fato demonstrado pela presença de alimentos processados sem identificação que eram entregues pelo fornecedor denominado “Buffet Sunset”; 6) Não dispor de procedimento de descongelamento para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, a fim de garantir adequada penetração do calor; 7) Não armazenar os resíduos em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas, visto que os resíduos dos sanitários e os resíduos do salão eram armazenados no interior da sala de Estoque de Alimentos (bebidas) acoplado à Copa; 8) Contratar empresa CDD Central Dedetizadora e Desentupidora Ltda (CNPJ 03.138.585/0001-07) que não dispunha de AFE, na época dos fatos, para executar o serviço de controle químico de vetores;

[...]

Notificada da autuação em 12/05/2023 (Aviso de Recebimento - AR (2513701)), a Autuada apresentou sua defesa em 30/05/2023 (2428254), via sistema Solicita (expediente Datavisa nº 0546804/23-3), conforme mostra o Relatório de Fluxo de Tramitação do processo no Sistema de Informação Datavisa (4147102). Em defesa, a autuada alega, em suma, que as adequações e correções promovidas e que todas as irregularidades constatadas na inspeção sanitária foram sanadas.

Argumenta que embora tenham sido identificadas falhas no manuseio e armazenamento de alimentos, as irregularidades apontadas pela fiscalização não representaram risco concreto à saúde dos consumidores. Além disso, que a empresa apresentou um Plano de Ação para corrigir as irregularidades, demonstrando boa-fé e compromisso em adequar suas práticas às normas sanitárias.

Entende estarem presentes duas circunstâncias atenuantes previstas nos incisos I e III do art. 7º da Lei nº 6.437/1977. Sustenta que a penalidade adequada seria advertência, na conformidade do art. 6º da mesma lei, inclusive porque já sofreu interdição temporária do estabelecimento.

A autuada argumenta que a aplicação de advertência é adequada devido à existência de atenuantes, ausência de antecedentes e inexistência de danos à saúde pública, além de todas as irregularidades já terem sido corrigidas, estando a medida de acordo com os princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

Requer o acolhimento de sus razões de defesa e a imposição da penalidade de advertência. Subsidiariamente, em caso de penalidade pecuniária, seja aplicada no patamar mínimo de R\$2.000,00 (dois mil reais), considerando as circunstâncias atenuantes que indicariam tratar-se de infração leve.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 11/08/2023 pela manutenção do Auto de Infração Sanitária - AIS (2513069), argumentando que que as irregularidades apontadas foram confirmadas, caracterizando infrações à legislação sanitária vigente.

Relata que a Sala VIP Bradesco no Aeroporto de Congonhas foi inspecionada pela em 26/11/2021 e 30/11/2021, quando foram identificadas não conformidades sanitárias, resultando na abertura deste e de outros processos administrativos. Destaca que a empresa não negou as infrações, alegando apenas que as irregularidades foram corrigidas.

Segundo a área autuante, está claro que anteriormente à interdição cautelar, a empresa tinha ciência de suas obrigações relacionadas à proteção da saúde do viajante, mas só se adequou às normas sanitárias apenas com o objetivo de ter seu estabelecimento desinterditado, após a interdição cautelar realizada em 22/12/2021, medida preventiva utilizada para reduzir riscos sanitários. Durante o processo, a empresa apresentou documentos e solicitou desinterdição, que foi concedida apenas em 20/04/2022.

Por fim, classificou o risco sanitário das oito infrações, a maioria classificada como risco sanitário alto, conforme resumo abaixo:

1. Falta de comprovação de capacitação dos funcionários em segurança alimentar e Boas Práticas — risco sanitário alto.
2. Espaço interno inadequado, com mistura de pertences pessoais, materiais de limpeza e resíduos no mesmo ambiente, favorecendo contaminação cruzada — risco sanitário alto.
3. Ausência de área exclusiva para armazenamento de produtos de limpeza — risco sanitário alto.
4. Falta de manutenção e controle de equipamentos, com registros indicando temperaturas inadequadas em refrigeradores e freezers — risco sanitário alto.
5. Inexistência de critérios para avaliação de fornecedores, com recebimento de alimentos sem identificação entregues pelo fornecedor "Buffet Sunset" — risco sanitário alto.

6. Ausência de procedimento de descongelamento adequado para alimentos antes do preparo — risco sanitário alto.
7. Armazenamento inadequado de resíduos, mantidos próximos à área de alimentos — risco sanitário alto.
8. Contratação de empresa de controle de pragas sem AFE da ANVISA — risco sanitário médio.

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 constantes do volume Instrução Processual (2428222) como: Relatório de Inspeção nº 66/2021/SEI/CRPAF-SP/PROTOCOLO/ANVISA (fls. 01-10); Notificação nº 103/2021/SEI/CRPAF-SP/PROTOCOLO/ANVISA (fls. 11-15). Além desses, o Termo de Interdição Cautelar nº 07/2021/CRPAF-SP/ANVISA e o Termo de Inspeção nº 069/2021/CRPAF-SP/ANVISA (2513064), que comprovam a autoria e materialidade da(s) infração(ões) sanitária(s).

A autuação trata do descumprimento das normas sanitárias. Quanto às infrações 01 a 07 referem-se a falhas no cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e na gestão higiênico-sanitária do serviço de alimentação, incluindo problemas de capacitação de funcionários, organização das áreas, armazenamento, controle de equipamentos, procedimentos operacionais e manejo de resíduos, situações que podem favorecer contaminação de alimentos e riscos à segurança alimentar.

O cumprimento das exigências impostas pela autoridade sanitária não afasta as infrações constatadas no momento da inspeção, por se tratar de dever legal da empresa regulada. As infrações descritas no AIS referem-se a fatos efetivamente praticados e comprovados durante a ação fiscal, razão pela qual o ato administrativo impugnado encontra-se amparado pela legislação vigente e pelos princípios que regem a atuação da Administração Pública.

Nos termos dos arts. 12 e 13 da Lei nº 6.437/1977, verificados indícios suficientes de infração sanitária, impõe-se a lavratura do auto de infração para instauração do respectivo processo administrativo, independentemente da adoção prévia de medidas corretivas.

A Notificação nº 103/2021/SEI/CRPAF-SP/PROTOCOLO/ANVISA teve caráter preventivo, destinada a evitar agravamento do risco à saúde pública. Todavia, as medidas corretivas adotadas posteriormente não elidem as infrações já configuradas no momento da fiscalização, constituindo obrigação permanente da autuada.

Com relação à infração 08, saliente-se que de acordo com o art. 2º, inciso II, do Anexo I da RDC nº 345/2002, empresas que realizam serviços de desinsetização ou desratização devem possuir Autorização de Funcionamento (AFE) concedida pela Anvisa. Assim, a empresa contratada pela autuada somente poderia prestar tais serviços se estivesse previamente autorizada.

Dessa forma, cabia à autuada verificar a regularização da prestadora junto à Anvisa antes da contratação. Como a empresa contratada não possuía AFE, entende-se que a autuada concorreu indiretamente para a infração sanitária, pois a irregularidade poderia ter sido evitada caso tivesse verificado a situação da prestadora e deixado de contratá-la.

As irregularidades estão fartamente comprovadas pelos documentos que instruem os autos, assim como pela constatação e declarações dos servidores presentes à inspeção sanitária.

Quanto às circunstâncias atenuantes do art. 7º da Lei nº 6.437/1977: o inciso I não se aplica, pois a infração decorreu de ação direta da autuada; o inciso III exige reparação espontânea antes de ação do poder público, o que não ocorreu, já que as adequações só ocorreram após a ação de fiscalização.

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 - GRUPO I (Certidão 2565359), PRIMÁRIA no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (Certidão 4147423) e praticou conduta(s) cujo(s) risco(s) sanitário(s) foi(ram) classificado(s) como MÉDIO OU ALTO pela área autuante (fls. 02-03 da manifestação da área autuante (2513069).

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, **com exceção do inciso V do art. 7º da citada Lei**, 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 total de R\$ 295.000,00 (duzentos e noventa e cinco mil reais), assim estabelecida:**

- a) R\$ 90.000,00 (noventa mil reais) – pelas infrações 01, 05 e 06, fixada a pena-base em R\$ 75.000,00, com acréscimo de R\$7.500,00 para cada uma das duas infrações adicionais do mesmo grupo, em razão da pluralidade de condutas, relativas a falhas no controle operacional e nas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (RISCO ALTO).
- b) R\$ 90.000,00 (noventa mil reais) – pelas infrações 02, 03 e 07, fixada a pena-base em R\$ 75.000,00, com acréscimo de R\$7.500,00 para cada uma das duas infrações adicionais do mesmo grupo, em razão da pluralidade de condutas, relacionadas a falhas estruturais e de organização das áreas (RISCO ALTO).
- c) R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) – pela infração 04, relativa a falhas no controle de equipamentos e manutenção (RISCO ALTO).
- d) R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) – pela infração 08, referente à contratação de empresa de controle de pragas sem Autorização de Funcionamento (AFE) da ANVISA (RISCO MÉDIO).

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 17/03/2026, às 14:44, 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 **4147038** e o código CRC **08FF1DC3**.
