

DECISÃO N° 3942191

Processo nº 25759.000091/2025-16

AIS nº 0759374252 - CVPAF - GUARULHOS

Autuada: BRASIL BUSINESS MANAGEMENT LTDA.

A empresa BRASIL BUSINESS MANAGEMENT LTDA. foi autuada em 05/06/2025 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) Em 26/03/2025: Depósito sujo, desorganizado, produtos misturados, armazenados diretamente no chão, sacos de laranja "in natura", algumas podres com chorume Por esse fato, o(a) autuado(a) infringiu: RDC 02/ 2003 Artigo: 58; 64, 68 itens I e III RDC 216/ 2004 Item: 4.2.1; 4.2.3; 4.7.5 e 4.7.6 Tal conduta está tipificada na Lei nº 6.437/77, artigo 10, inciso XXXII.

2) Em 26/03/2025: Falta de Planilha de controle de recebimento de produtos, falta rastreabilidade Por esse fato, o(a) autuado(a) infringiu: RDC 02/ 2003 Artigo: 58; 60 RDC 216/ 2004 Item: 4.7.1; Tal conduta está tipificada na Lei nº 6.437/77, artigo 10, inciso XXXII.

3) Em 26/03/2025: Freezers e refrigeradores com excesso de produtos, de gelo e sujidade. Por esse fato, o(a) autuado(a) infringiu: RDC 02/ 2003 Artigo: 67e 69 RDC 216/ 2004 Item: 4.2.1 e 4.2.3 Tal conduta está tipificada na Lei nº 6.437/77, artigo 10, inciso XXXII.

4) Em 26/03/2025: Equipamentos de refrigeração sem identificação, prejudicando o controle de temperatura deles. Por esse fato, o(a) autuado(a) infringiu: RDC 02/ 2003 Artigo: 67; e 69 RDC 216/ 2004 Item: 4.7.3; Tal conduta está tipificada na Lei nº 6.437/77, artigo 10, inciso XXXII.

5) Em 26/03/2025: No período da manhã Planilha de Controle de temperatura já preenchida no horário da tarde, colocando em dúvida fidedignidade dela. Por esse fato, o(a) autuado(a) infringiu: RDC 02/ 2003 Artigo: 58 e 60 RDC 216/ 2004 Item: 4.7.3; Tal conduta está tipificada na Lei nº 6.437/77, artigo 10, inciso XXXII.

[...]

Notificada da autuação em 06/06/2025 (SEI 3638292), a Autuada apresentou sua defesa em 20/06/2025 (SEI 3662071 e SEI 3662068), alegando, em suma, que no momento da inspeção o estabelecimento havia acabado de receber as laranjas e houve uma falha pontual do responsável pelo recebimento que não colocou, imediatamente, os sacos de laranja nos paletes, disponíveis no depósito, contrariando o procedimento operacional. Informa que as laranjas passam por processo de higienização antes do uso, portanto, a falha não ocasionou nenhum risco a saúde do consumidor.

Assevera que dispõe de planilhas de controle de rastreabilidade e recebimento dos produtos, no entanto, no ato fiscalizatório o colaborador que acompanhou a inspeção com as autoridades sanitárias não localizou o documento pois não é o responsável pelo recebimento. O documento devidamente preenchido com rastreabilidade correspondente a vigência de abril/2024 fora apresentado posteriormente às autoridades sanitárias na carta de 07/04/2025 (ANEXO).

Afirma que a empresa adota cronograma de higienização e organização dos equipamentos conforme frequência estabelecida em procedimentos operacionais e cita que este cronograma seria executado nos dias subsequentes a inspeção. Salaria que os equipamentos estavam em pleno funcionamento atingindo a temperatura adequada para conservação dos alimentos e atendendo os parâmetros legais de armazenamento e conservação.

Argumenta que aderiu à implantação de etiquetas de identificação dos

equipamentos para atendimento das recomendações sanitárias, no entanto, destaca que o controle de temperatura é realizado conforme procedimento operacional interno com a identificação dos freezers por tipo de produto. Entende que não se trata de uma infração, mas de uma recomendação para melhor organização dos controles e que não é mencionado em legislações sanitárias como uma obrigatoriedade.

Com relação a planilha de controle de temperatura já preenchida com o horário da tarde, esclarece que houve uma falha operacional por colaborador recém-contratado que se confundiu quanto aos horários de registro de temperatura. Assim que evidenciado foi dada orientação à todos os colaboradores sobre os procedimentos adequados para aferição e registro de temperatura. Por fim, requer o arquivamento do AIS em questão.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 10/08/2025 pela manutenção do AIS, argumentando que o posterior saneamento da irregularidade, embora necessária, não exclui a infração já consumada no momento da inspeção.

Afirma que a presença de alimentos armazenados de forma inadequada, diretamente no chão, misturados, com sinais de deterioração não pode ser justificada apenas pela recente chegada da carga ou por erro individual de um colaborador. Da mesma forma, a ausência de planilhas de rastreabilidade no momento da fiscalização compromete a verificação da conformidade e da origem dos produtos. Tal documentação deve sempre estar disponível e de conhecimento de todos os funcionários, principalmente daquele que acompanhava os fiscais sanitários.

Quanto aos equipamentos de refrigeração, as alegações de que o cronograma de limpeza seria executado nos dias seguintes ou de que os freezers estavam funcionando corretamente não afastam a constatação do excesso de produtos, acúmulo de gelo e sujeira. Já o argumento de que a ausência de identificação nos equipamentos não seria uma infração, mas uma mera recomendação, não cabe ao caso em concreto, pois tal prática compromete diretamente a rastreabilidade e o controle de temperatura, itens fundamentais para a segurança dos alimentos, conforme previsto na legislação sanitária.

Acerca da alegação de que a planilha de controle de temperatura já estava preenchida antecipadamente por um funcionário recém-contratado, ressalta que a mesma não afasta a gravidade da infração, tampouco garante a confiabilidade dos registros. A existência de falhas nos registros compromete o próprio controle interno da empresa.

Por fim, classificou o risco sanitário da infração como alto tendo em vista suas consequências para a saúde pública (SEI 3722616).

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 o Termo de Inspeção 45/2025 (SEI 3636999), o Registro Fotográfico da Inspeção (SEI 3637011) e a Notificação Sanitária 77/2025 (SEI 3637005), que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária. Ao cometê-la, a Autuada descumpriu os dispositivos apontados no AIS, e por isso foi autuada.

O descumprimento das Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos 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 de fabricação representa risco à saúde do consumidor.

Quanto às demais alegações da Autuada, entendo que já foram suficientemente contra-argumentadas na manifestação da área autuante, a qual acolho, a teor do que me permite o art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/99.

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 (SEI 3942152), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (SEI 3765486) e praticou conduta cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (SEI 3722616).

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\$ 375.000,00 (trezentos e setenta e cinco mil reais), assim estabelecida:**

- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) pela infração número 1, supracitada;
- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) pela infração número 2, supracitada;
- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) pela infração número 3, supracitada;
- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) pela infração número 4, supracitada

e

- R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) pela infração número 5, supracitada.

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

ANA CAMILA TEIXEIRA DE CAMPOS

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 **Ana Camila Teixeira de Campos, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 14/11/2025, às 16:36, 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 **3942191** e o código CRC **CEEC90A8**.
