



DECISÃO N° 4128677

Processo nº 25351.141627/2023-65

AIS nº 0250376/23-1 - PVPAF-GUARULHOS-SP

Autuada: GLOBAL LOUNGE OP GRU NACIONAL SERVICOS AUXILIARES NOS TRANSPORTES AEREOS LTDA

A empresa GLOBAL LOUNGE OP GRU NACIONAL SERVICOS AUXILIARES NOS TRANSPORTES AEREOS LTDA foi autuada em 26/01/2023 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo os artigos 58; 63; 67; 68 e 69 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 02/2003 e Ao nexo do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação nos itens 4.1.3; 4.1.7; 4.7.5; 4.7.6; 4.8.9; 4.8.18; 4.8.9; 4.9.2 e 4.10.3 da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004.. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no artigo 10, inciso XXXIV, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Ao(s) 26 dia(s) do mês de janeiro de 2023, às 18:00 horas no exercício de fiscalização sanitária ao inspecionar o estoque da Sala Vip - Global Louge, instalado no Terminal 2 Mezanino , lado oeste, no corredor posterior a Sala de Atendimento Humanizado, verificamos que a empresa citada infringiu os seguintes dispositivos legais: artigos 58; 63; 67; 68 e 69 da Resolução RDC nº 02 de 08/01/2003 e Anexo do Regulamento Técnico de boas Práticas para serviço de alimentação nos itens 4.1.3; 4.1.7; 4.7.5; 4.7.6; 4.8.9; 4.8.18; 4.8.9, 4.9.2 e 4.10.3 da Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, pela constatação das seguintes irregularidades: Espaço abarrotado sem separação de itens, diversos produtos descartáveis e alimentos diretamente sobre o chão, . armazenamento de alimentos sem controle de primeiro que entra/ primeiro que sai; armazenamento de alimentos em freezers acima da capacidade, sem controle de temperatura, sem planilhas de registro diário, sem separação dos freezers por tipo de produto. Os produtos eram destinados ao consumo dos usuários da Sala Vip Global Louge localizada no Terminal 2, embarque nacional, área restrita. Os produtos armazenados nos freezers foram inutilizados por meio de descaracterização e descarte dos resíduos. Lavrados o Termo de Inspeção nº 38/2023; o Termo de Inutilização nº 01/2023 e a Notificação nº 07/2023

[...]

Notificada da autuação em pessoalmente em 04/07/2023 (fls. 19 do Volume I (2640493)), a Autuada apresentou sua defesa em 17/07/2023 (fls. 21-32), via Sistema Eletrônico de Informações (SEI), conforme mostra o Recibo Eletrônico de Protocolo - 2485980 (fls. 20 do Volume I (2640493)), alegando, em suma, ter adotado ações imediatas para adequação do espaço inspecionado.

A autuada anexa fotografias que seriam dos equipamentos e documentos para comprovação do cumprimento das exigências recebidas após a inspeção sanitária e recebimento de notificação. Em sua manifestação, o interessado informa que foram adotadas as providências cabíveis no dia subsequente à inspeção, visando à adequação às exigências apontadas pela autoridade sanitária. Além disso, anexa cópia da resposta à Notificação nº 07/2023 e ao Termo de Inspeção nº 38/2023, decorrentes de inspeção sanitária realizada em 26/01/2023.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 22/09/2023 pela manutenção do Auto de Infração Sanitária - AIS (fls. 34-36 do Volume I (2640493)), argumentando que as irregularidades estão comprovadas pelas provas juntadas aos autos, quais

sejam: Termo de Inspeção n.º 38/2023 - PVPAF/Guarulhos (fls. 04-05 do Volume I (2640493)); Notificação 07/2023 - PVPAF/Guarulhos (fls. 06-07 do Volume I (2640493)); e Termo de Inutilização 01/2023 - PVPAF/Guarulhos (fls. 08 do Volume I (2640493)).

Argumenta que a correção da irregularidade não elimina a infração sanitária nem constitui atenuante, pois é dever da empresa evitar sua ocorrência. Além disso, para ser considerada atenuante, a reparação deveria ter ocorrido espontaneamente, antes da intervenção administrativa, o que não aconteceu neste caso.

Por fim, classificou o risco sanitário das infrações como ALTO, tendo em vista que a ausência de controle de tempo e temperatura compromete a segurança alimentar, favorecendo a proliferação de microrganismos e aumentando o risco de doenças transmitidas por alimentos. Foi constatado armazenamento inadequado, com alimentos em espaço abarrotado, produtos no chão e marmitas fora da temperatura ideal, que seriam servidas a cerca de 50 funcionários e também a passageiros da Sala VIP, ampliando o risco sanitário.

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 conjunto probatório contido nos autos, além das próprias declarações da autuada, que comprovam a autoria e materialidade da infração sanitária.

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.

É importante ressaltar que o atendimento às exigências da Notificação 07/2023 - PVPAF/Guarulhos não elide as infrações verificadas pela equipe de fiscalização. Tais medidas, na verdade, constituem dever da empresa, dada a impossibilidade de que essas correções retroajam sobre os fatos já constatados ou eliminem a responsabilidade pelas não conformidades ocorridas anteriormente.

As irregularidades constatadas apresentam identidade de natureza e decorrem de um mesmo contexto fático (Termo de Inspeção n.º 38/2023), relacionado às condições inadequadas de armazenamento e à ausência de controle sanitário dos alimentos. Dessa forma, para fins de dosimetria da penalidade, procede-se ao seu agrupamento, evitando-se a dupla valoração de condutas semelhantes, em observância aos princípios da razoabilidade e da proporcionalidade na aplicação da sanção administrativa.

Nesse contexto, destaca-se o alto risco sanitário, conforme classificação da área autuante, bem como a potencial exposição de grande número de consumidores, incluindo cerca de 50 (cinquenta) funcionários do sítio aeroportuário e passageiros da Sala VIP. Ademais, verificou-se comprometimento da segurança alimentar em razão de falhas nos controles de conservação dos alimentos, favorecendo a proliferação de microrganismos e o risco de doenças transmitidas por alimentos.

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 (Certidão 2774496), é PRIMÁRIA no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (Certidão 2774502) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como ALTO pela área autuante (fls. 35-36 do Volume I (2640493)).

Observados os pressupostos dos arts. 7º e 8º da Lei nº 6.437, de 1977, à exceção da atenuante do inciso V, 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 total de R\$ 187.500,00 (cento e oitenta e sete mil e quinhentos reais), assim estabelecida:**

- a) R\$97.500,00 (noventa e sete mil e quinhentos reais), sendo a pena base R\$75.000,00 mais acréscimo de 10% da pena base para cada irregularidade adicional por irregularidades nas condições de armazenamento de alimentos: (i) Espaço de armazenamento abarrotado, sem separação de itens; (ii) Produtos descartáveis e alimentos armazenados diretamente sobre o chão; (iii) Freezers acima da capacidade de armazenamento; (iv) Falta de separação dos freezers por tipo de produto - (risco alto);
- b) R\$90.000,00 (noventa mil reais), sendo a pena base R\$75.000,00 mais acréscimo de 10% da pena base para cada irregularidade adicional por ausência de controle e rastreabilidade no armazenamento: (i) Ausência do controle PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai); (ii) Ausência de controle de temperatura dos equipamentos; (iii) Inexistência de planilhas de registro diário de temperatura - (risco alto).

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 09/03/2026, às 11:44, 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 **4128677** e o código CRC **41A77098**.
