



DECISÃO N° 4139505

Processo nº 25741.225492/2023-04

AIS nº 0367720236 - PP-ITAJAI-SC

Autuada: W PREMIUM GROUP SERVICOS AUXILIARES EM PORTOS E AEROPORTOS LTDA.

A empresa W PREMIUM GROUP SERVICOS AUXILIARES EM PORTOS E AEROPORTOS LTDA foi autuada em 12/04/2023 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo os Itens 4.8.15, 4.10.3, 4.8.16, 4.8.17 e 4.1.16 da RDC 216/2004 e Art 60, Art. 65 (inciso VIII), Art. 67 e Art.69 da RDC 02/2003. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, IV e XLI, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

Presença de alimentos (produtos perecíveis) que continham derivados de origem animal (tais como frango e queijo), os quais deveriam ser mantidos acima de 60°C, sendo mantidos em temperatura de 41°C; e alimentos preparados (sanduíches) que deveriam ser mantidos sob refrigeração (os quais continham produtos derivados de origem animal) foram encontrados sendo mantidos a temperatura ambiente (23,6°C); equipamento necessário à exposição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, em condições inadequadas de conservação, funcionamento e operação.

[...]

Notificada da autuação em 13/04/2023 (fl. 02 do SEI nº 2539631), a Autuada apresentou sua defesa em 28/04/2023 (fl. 52 e 65/87 do SEI nº 2539631), alegando, em suma, que atendeu às exigências da Notificação 048/2023, motivo pelo qual entende que os autos devem ser arquivados. Reclama que a penalidade a que estaria sujeito foi omitida no auto de infração, descumprindo o artigo 13, inciso IV, da Lei nº 6.437, de 1977. Afirma que não houve prejuízo sanitário, pois realiza controle rigoroso de temperatura e os produtos foram inutilizados.

Diz que não houve a indicação objetiva do equipamento vistoriado, prejudicando sua defesa. Reclama que houve descumprimento do art. 23 da citada Lei, pois não houve análises laboratoriais nos alimentos coletados na inspeção. Afirma que adotou as medidas necessárias para sanar as divergências, e alterou voluntariamente a metodologia de exposição dos alimentos, onde a pista de alimentos quentes agora é apenas expositor. Pede o benefício da atenuante do inciso III do art. 7º da Lei nº 6.437, de 1977. Entende que auto de infração deve ser arquivado ou, se não for o caso, que seja aplicada advertência. Encaminha documentação de 2021/2022 para comprovar que é Grande Porte Grupo II, e não Grande Porte Grupo I.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 24/05/2023 pela manutenção do AIS, argumentando que as irregularidades estão comprovadas pelo: Termo de Inspeção nº 36/2023 – PPA Vale do Itajaí/CVPAF-SC/GGPAF/ANVISA; Notificação nº 48/2023; Termo de Inutilização de Matérias-Primas e Produtos sob Vigilância Sanitária nº 03/2023, de 12/04/2023; Notificação nº 16/2023; Notificação nº 06/2023; Termo de Inspeção nº 80/2022; e Notificação nº 116/2022, todos emitidos pelo PPA Vale do Itajaí/SC – GGPAF/ANVISA (fls. 24/51 do SEI nº 2539631).

Quanto à alegação de que a penalidade a que estaria sujeito foi omitida no auto, afirma que no item 3 do Auto de Infração Sanitária recebido pela empresa pode-se verificar as "Penas previstas conforme Lei 6.437/1977 e Lei 9.294/1996: (...)", e foram indicados os incisos IV e XLI da Lei 6437/1977,

onde se lê as penalidades a que está sujeita a empresa.

Sobre a alegação de que não houve a indicação objetiva do equipamento vistoriado, diz que a empresa tem ciência de qual equipamento deu base a autuação, tanto que na própria defesa a empresa apresenta o Manual do equipamento (Vidro Termoelétrico Merff), sendo este o único equipamento utilizado no estabelecimento para manutenção dos alimentos quentes na exposição.

Argumenta que os alimentos foram inutilizados de imediato, considerando que não se tratam de produtos estéreis, contendo naturalmente microrganismos, especialmente após manipulação. Assim, a manutenção em condições inadequadas de temperatura favorece a rápida multiplicação desses microrganismos, aumentando o risco potencial à saúde dos consumidores, o que justifica a adoção imediata da medida sanitária de inutilização.

Em relação à ausência de prejuízo sanitário, informa que a legislação sanitária baseia-se não apenas na ocorrência de danos à saúde pública, mas também na sua possibilidade, tendo caráter preventivo. Assim, a manutenção inadequada da temperatura dos alimentos configura infração às normas de segurança alimentar e é passível de punição, ainda que não haja comprovação de dano efetivo à saúde.

Afirma que o controle de temperatura dos alimentos não tem seguido o rigor necessário para garantir a segurança dos alimentos; e que o equipamento é ineficiente na manutenção da temperatura dos alimentos, pois durante as inspeções sanitárias (realizadas em 03/12/2022 e em 04/04/2023), foi verificada presença de alimentos "quentes" disponibilizados para consumo que se encontravam abaixo do limite de temperatura especificado na legislação vigente (60°C) no momento da inspeção e que haviam alimentos "quentes" em temperatura de 41°C (ou seja, 19°C abaixo do limite mínimo de 60°C estabelecido pela legislação).

Conclui que as medidas corretivas efetivas e necessárias não estão sendo implementadas, tal que os alimentos quentes encontravam-se a 41,3°C e os alimentos que deveriam estar refrigerados encontravam-se a temperatura de 23,6°C na área de exposição e oferta ao consumo, ou seja, fora dos limites especificados na legislação vigente, e não tendo sido promovido o descarte até a chegada da equipe de inspeção da Anvisa.

Acrescenta que a empresa foi reiteradamente alertada sobre falhas no controle da temperatura dos alimentos e cientificada dos riscos sanitários envolvidos, mas somente promoveu alteração na forma de exposição e conservação dos alimentos prontos para consumo após a lavratura do Auto de Infração Sanitária.

Entende que são aplicáveis à autuada a reincidência do inciso I do Art. 8º da Lei 6437/1977, e a agravante do inciso V do Art. 8º da citada Lei, pois foi formalmente cientificada em dezembro de 2022, mas deixou de tomar providências que estavam a seu alcance para redução do risco.

Por fim, classificou o risco sanitário das 4 (quatro) infrações como alto, tendo em vista que desvios e falhas na segurança e qualidade da matéria prima e no processamento ou nas demais etapas da cadeia dos produtos alimentícios, podem gerar desde um mal estar passageiro até a morte (fls. 56/64 do SEI nº 2539631).

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.

A alegação de nulidade do AIS por ausência de gradação da penalidade não procede. A definição da sanção ocorre apenas na fase decisória, após a apresentação da defesa e a manifestação do autuante, conforme o § 1º do art. 22 da Lei nº 6.437/1977, sendo inviável a dosimetria antes da análise completa do caso. Ademais, o AIS contém a tipificação das infrações, estando as penalidades previstas no art. 2º da referida Lei.

Por oportuno, quanto à tipificação das condutas, faço a exclusão do inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437/1977, mantendo apenas o inciso XLI do art. 10 da citada Lei ("descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias, por pessoas física ou jurídica, que operem a prestação de serviços de interesse da saúde pública em embarcações, aeronaves, veículos terrestres, terminais alfandegados, terminais aeroportuários ou portuários, estações e passagens de fronteira e pontos de apoio de veículo terrestres"). Destaco que, no processo administrativo sancionador, o autuado se defende dos fatos narrados, e não dos dispositivos que lhe são imputados.

No mérito, corroboro o entendimento da área autuante no sentido da manutenção do AIS, considerando os documentos mencionados anteriormente, de fls. 24/51 do SEI nº 2539631, que comprovam a autoria e materialidade das infrações sanitárias.

Cabe registrar que, embora a área autuante tenha mencionado 4 (quatro) infrações em sua manifestação de fls. 56/64 do SEI nº 2539631, o auto de infração contemplou apenas 3 (três) infrações. Portanto, não cabe penalização da autuada aqui pela conduta de "Falha na garantia da qualidade, segurança e inocuidade dos alimentos expostos à venda.", pois não está descrita no AIS (fl. 57 do SEI nº 2539631).

Em relação à alegação de que atendeu às exigências da Notificação 048/2023, não é capaz de descaracterizar as infrações verificadas. Esclarece-se que a notificação e a lavratura do auto de infração possuem finalidades distintas: a notificação objetiva adequar a conduta à legislação sanitária e solicitar informações ou esclarecimentos, enquanto o auto de infração destina-se à apuração de eventual infração sanitária. Assim, o cumprimento da notificação pela autuada não impede a instauração de processo administrativo sanitário, caso constatada a prática de infração.

Acerca da agravante prevista no inciso V do Art. 8º da Lei nº 6437, de 1977, entendo que é aplicável. Consta nos autos que o estabelecimento foi formalmente cientificado acerca das irregularidades relacionadas ao controle de temperatura de alimentos em ocasiões anteriores, por meio da Notificação nº 116/2022, datada de 12/12/2022, da Notificação nº 06/2023, de 23/01/2023, e da Notificação nº 16/2023, de 03/02/2023.

Não obstante a prévia ciência das irregularidades apontadas, verificou-se, durante a inspeção realizada em 04/04/2023, a persistência das mesmas inconformidades, o que evidencia a ausência de adoção de medidas eficazes para a mitigação do risco sanitário. Tal circunstância caracteriza a incidência da citada agravante.

A adoção de medidas corretivas após a prática da infração (a pista de alimentos quentes agora é apenas expositor), ainda que demonstre boa-fé ou colaboração da autuada, não afasta nem descaracteriza a responsabilidade administrativa, pois o fato gerador já ocorreu e deve ser apurado e penalizado conforme a legislação sanitária. Acerca da atenuante prevista no inciso III do art. 7º da Lei nº 6437, de 1977, não é aplicável aqui, pois apesar as medidas corretivas foram adotadas apenas após a autuação da Anvisa, conforme anteriormente informado.

Com relação 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, de 1999.

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 Grande Porte Grupo I (4140912), é primária no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (fl. 155 do SEI nº 2539631) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado como alto pela área autuante (fl. 62 do SEI nº 2539631), devendo ser considerada ainda a agravante prevista no inciso V do Art. 8º da Lei nº 6437, de 1977.

Quanto à citada documentação sobre o porte enviada por ocasião da defesa, noto que é referente aos anos de 2021/2022, não servindo para comprovação do seu porte para este ato decisório, pois o porte deve ser aferido no ano da decisão (2026).

Em relação à reincidência indicada pela área autuante, não é o que verifico, pois não foi encontrado nos bancos de dados da Anvisa nenhum trânsito em julgado anterior em face da autuada.

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, com exceção da agravante prevista no inciso V do Art. 8º da Lei nº 6437, de 1977, motivo pelo qual as infrações referentes ao controle de temperatura dos alimentos, serão classificadas como grave no que se refere ao valor da multa, de acordo com a regra do art. 4º, II, c/c art. 2º, § 1º, II, da Lei nº 6.437, de 1977.

Assim, considerado o porte econômico da empresa, o risco sanitário das infrações cometidas e a agravante mencionada, 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\$ 235.000,00 (duzentos e trinta e cinco mil reais), conforme exposto abaixo:**

- a) **R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) pela presença de alimentos (produtos perecíveis) que continham derivados de origem animal (tais como frango e queijo), os quais deveriam ser mantidos acima de 60°C, sendo mantidos em temperatura de 41°C";**
- b) **R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) por ter sido verificado que os alimentos preparados (sanduíches) que deveriam ser mantidos sob refrigeração (os quais continham produtos derivados de origem animal) estavam sendo mantidos a temperatura ambiente (23,6°C);**
- c) **R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais) devido ao equipamento necessário à exposição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, se encontrar em condições inadequadas de conservação, funcionamento e operação.**

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

KASSANDRA DE FREITAS RODRIGUES
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 **Kassandra de Freitas Rodrigues, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária**, em 16/03/2026, às 09:06, 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 **4139505** e o código CRC **2E6B6E79**.
