



## DECISÃO N° 3990775

**Processo nº 25351.951880/2024-19**

**AIS nº 0107241242 - CMPAF**

**Autuada: LATITUDE WORK SPACES E EVENTOS LTDA.**

A empresa LATITUDE WORK SPACES E EVENTOS LTDA foi autuada em 29/01/2024 pela(s) irregularidade(s) transcrita(s) abaixo, infringindo os Itens 4.11.1, 4.2.1, 4.3.1, 4.6.7; 4.1.2; 4.1.16; 4.7.1; 4.9.2; 4.8.20, 4.10.1, 4.10.3; 4.4.2; 4.11.2, 4.11.4; 4.11.6; 4.2.5; 4.1.11; 4.5.1; 4.5.3 do Anexo da RDC nº 216/2004; Artigos 54, 55, 58, 60, 61, 63, incisos II, IV, VIII, X e XI do art. 64, inciso IX do art. 65, arts. 69, 71, Incisos II, III, IV e V do artigo 77 da RDC 02/2003; §1º do art. 1º e art 3º da Lei 13.589/2018; Art. 51, § 1º do Art. 82, art. 83, art. 84 da RDC nº 661/2022; art. 3º da Lei 6.437/1977. A(s) conduta(s) foi(ram) tipificada(s) no art. 10, XLI, da Lei nº 6.437, de 1977.

[...]

- 1) não dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária;
- 2) não dispor de documentos referentes a capacitação das funcionárias responsáveis pela manipulação dos alimentos nos temas em Higiene Pessoal, em Manipulação Higiênica dos Alimentos e em Doenças Transmitidas Por Alimentos;
- 3) não existir separação entre as diferentes atividades de forma a evitar a contaminação cruzada. Como o acesso para o recebimento de alimentos é o mesmo para realização da coleta dos resíduos sólidos produzidos, deveria haver registros que comprovassem a diferenciação entre os horários dessas atividades, uma vez que o acesso às instalações da Sala VIP Latitude não é independente;
- 4) o dimensionamento da edificação e das instalações não era compatível com as operações de manipulação dos alimentos (copa) e com o armazenamento temporário de resíduos sólidos;
- 5) a empresa não dispor de registros da execução e periodicidade das operações de manutenção programada e periódica dos equipamentos de refrigeração (conservação dos alimentos);
- 6) a empresa não dispor de critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens dos alimentos ofertados;
- 7) Ausência do controle de temperatura dos alimentos ofertados, visto que: no momento da inspeção, o termômetro de infravermelho do estabelecimento mediou temperaturas entre 10,70 °C e 18,50 °C nos sanduíches, porém a temperatura indicada em seus rótulos era "até 4°C"; o equipamento de refrigeração destinado a armazenagem dos alimentos na copa da Sala VIP Latitude encontrava-se com uma sem uma das portas e a outra com a borracha sem vedação, não permitindo a garantia do controle de temperatura dos alimentos ali armazenados; mantinha os alimentos expostos na pista fria em utensílios não adequados, o que comprometia a manutenção da temperatura de refrigeração; mantinha grande quantidade de salgados na pista quente comprometendo a manutenção da temperatura desses alimentos; a empresa não dispor de registros de controle de tempo e de temperatura durante a permanência desses alimentos expostos; os equipamentos de exposição do alimento preparado (frio e quente) na área de consumação não dispor de barreiras de proteção que preveniam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;

- 8) não dispor de documentos que comprovassem que o gelo para utilização em alimentos era fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação, pois a produção de gelo pela Sala VIP Latitude não está sob a responsabilidade da empresa terceirizada que presta o serviço de alimentação na Sala e, portanto, não possui responsabilidade técnica da nutricionista da empresa Tega, o que inviabiliza sua produção;
  - 9) não apresentou o POP de controle integrado de vetores e pragas urbanas. Este POP deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas;
  - 10) não dispor de procedimentos de rotina descritos para limpeza e desinfecção de sanitários e outras superfícies, incluindo procedimentos no caso de emergência de saúde pública (ESP);
  - 11) os produtos saneantes utilizados não estavam adequadamente identificados, visto que não possuíam rótulo com a descrição da diluição, do prazo de validade e de outras instruções recomendadas pelo fabricante;
  - 12) os saneantes não eram guardados em local reservado para essa finalidade;
  - 13) as funcionárias responsáveis pelos procedimentos de limpeza e não tinham à sua disposição todos os Equipamentos de Proteção Individual - EPI exigidos pela legislação sanitária vigente e em quantidade suficiente, pois não dispunham de: luva nitrílica punho 33cm (exclusiva para a atividade), respirador no mínimo PFF-1; óculos de segurança, avental impermeável, luva nitrílica punho 46cm;
  - 14) não apresentou procedimento operacional padrão descrito e estabelecido para encaminhamento ou descarte dos EPIs, dos equipamentos e dos materiais utilizados na limpeza de sanitários;
  - 15) não apresentou documentos comprobatórios de capacitação das funcionárias responsáveis pela limpeza do estabelecimento;
  - 16) alhas na etapa de segregação e armazenamento do resíduo, posto que o mesmo coletor era utilizado para armazenar lixo reciclável e não reciclável e não possuía tampa;
  - 17) no estabelecimento não havia sacos de acondicionamento de resíduos do tipo A (cor branca) nem recipiente coletor de cor branca, conforme descrito no POP de gerenciamento de resíduos sólidos apresentado. Além disso, não havia procedimento descrito quanto à destinação final desse tipo de resíduos;
  - 18) os resíduos do grupo D não eram segregados de acordo com suas características a fim de facilitar a reciclagem, reutilização, redução e disposição final, garantindo a proteção da saúde e do meio ambiente. Verificou-se a presença de resíduos recicláveis e não recicláveis em um mesmo recipiente;
  - 19) não havia área isolada e exclusiva para armazenamento temporário dos resíduos sólidos ali gerados;
  - 20) não dispor de PLANO DE MANUTENÇÃO, OPERAÇÃO E CONTROLE (PMOC) do sistema de climatização do estabelecimento e de responsável técnico;
  - 21) não dispor de as avaliações biológica, química e física das condições do ar de interior;
  - 22) descumprimento da Notificação nº 563/2022-CRPAF-SP/GGPAF/DIRE5/ANVISA que foi reiterada em 02/12/2022 e em 20/01/2023.
- [...]

Notificada da autuação em 26/03/2024 (SEI nº 2909713), a Autuada não apresentou defesa.

A área autuante, seguindo o preceito do art. 22, §2º, da Lei nº 6.437, de 1977, manifestou-se em 16/05/2024 pela manutenção do AIS, argumentando que a segurança alimentar exige condições higiênico-sanitárias adequadas, controle de equipamentos e de temperatura para prevenir Doenças Transmitidas por Alimentos. Inspeções da CRPAF-SP na sala Vip Latitude CGH, operada pela Latitude Work Spaces e Eventos Ltda., identificaram falhas nesses controles. Desde a primeira vistoria em 13/09/2022, a empresa foi notificada quatro vezes para corrigir as não conformidades constatadas.

Por fim, a área autuante classificou o risco sanitário das infrações descritas no AIS da seguinte forma, conforme Despacho 731/2025 (SEI nº 3990159):

<b>Infração</b>	<b>Risco</b>	<b>Fundamento do risco</b>
1) Ausência de Manual de Boas Práticas e POP acessíveis	Baixo	Compromete a padronização, mas sem impacto sanitário imediato quando não há práticas inadequadas evidenciadas.
2) Ausência de documentos de capacitação das manipuladoras	Médio	Aumenta a probabilidade de execução inadequada das operações, podendo afetar a higiene dos alimentos.
3) Falta de separação para evitar contaminação cruzada	Alto	Permite transferência direta de microrganismos e contaminantes entre etapas limpas e sujas.
4) Dimensões inadequadas para manipulação e armazenamento de resíduos	Alto	Prejudica fluxo, higienização e controle de resíduos, elevando risco de contaminação cruzada.
5) Ausência de registros de manutenção de equipamentos de refrigeração	Alto	Pode impedir manutenção de temperaturas adequadas, favorecendo proliferação de patógenos.
6) Ausência de critérios formais para seleção de fornecedores	Baixo	Fragilidade documental sem impacto sanitário imediato, desde que matérias-primas estejam adequadas no momento da inspeção.
7) Ausência de controle de temperatura dos alimentos ofertados	Alto	Impede verificar conservação adequada, condição crítica para evitar crescimento de patógenos.
8) Ausência de comprovação de potabilidade e condições higiênicas do gelo	Alto	O gelo pode atuar como veículo direto de contaminantes, sendo consumido sem tratamento adicional.
9) Ausência de POP de controle integrado de pragas	Baixo	Falha preventiva, mas sem impacto imediato quando não há evidência de práticas inadequadas.
10) Ausência de POP de limpeza e desinfecção, incluindo situações de ESP	Alto	Reduz eficiência da higienização; práticas inadequadas foram observadas, aumentando risco sanitário.
11) Produtos saneantes sem identificação	Alto	Pode levar a uso incorreto, mistura inadequada ou aplicação de químicos incompatíveis.
12) Saneantes armazenados em local inadequado	Médio	Eleva risco de contato acidental com superfícies e materiais limpos; impacto depende da exposição.
13) Ausência de EPIs	Alto	Aumenta risco de contaminação por agentes biológicos e físicos, além de comprometer segurança ocupacional.
14) Ausência de POP para descarte de EPIs e materiais de limpeza	Alto	Pode gerar dispersão de contaminantes e exposição cruzada.
15) Ausência de capacitação de funcionárias da limpeza	Alto	Higienização inadequada aumenta probabilidade de superfícies contaminadas.
16) Falhas na segregação e armazenamento de resíduos	Médio	Pode atrair pragas e gerar insalubridade, afetando indiretamente a segurança dos alimentos.
17) Ausência de materiais e procedimentos específicos para resíduos tipo A	Alto	Resíduos infectantes podem disseminar agentes biológicos no ambiente.
18) Falha na segregação de resíduos sólidos	Médio	Compromete controle ambiental e aumenta risco de contaminação indireta.

<b>Infração</b>	<b>Risco</b>	<b>Fundamento do risco</b>
19) Ausência de área exclusiva para armazenamento temporário de resíduos	Alto	Favorece proximidade entre resíduos e áreas limpas, aumentando risco de contaminação cruzada.
20) Ausência de PMOC	Médio	Pode gerar falhas na climatização e comprometer a qualidade do ar, impactando condições sanitárias.
21) Ausência de avaliações biológica, química e física do ar interior	Médio	Impede detectar contaminantes atmosféricos que possam comprometer o ambiente.
22) Descumprimento reiterado da Notificação nº 563/2022	Alto	Impede avaliação sanitária adequada, cria incerteza elevada e inviabiliza verificação de requisitos mínimos, representando falha grave de transparência e colaboração.

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 Sanitária nº 831/2022-CRPAF-SP/GGPAF (2852058), a Notificação Sanitária nº 563/2022-CRPAF-SP/GGPAF/DIRE5/ANVISA (2852060) e o Aviso de Recebimento - AR (4007430), a Notificação Nº 05/2023-CRPAF-SP/GGPAF/DIRE5/ANVISA (2852082), o Anexo Resposta à Notificação 05/2023 (2852151), o Termo de Inspeção nº 03/2023-CRPAF-SP/GGPAF/DIRE5/ANVISA (2852093), a Notificação nº 03/2023-CRPAF-SP/GGPAF/DIRE5/ANVISA (2852098), a Notificação nº 18/2023-CRPAF-SP/GGPAF/DIRE5/ANVISA (2852103), o Relatório fotográfico da inspeção física (2852119) e o Anexo (2852122), que comprovam a autoria e materialidade das infrações sanitárias.

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.

Insta consignar que a Notificação Sanitária nº 563/2022-CRPAF-SP/GGPAF/DIRE5/ANVISA (2852060) foi recebida em 23/09/2022, conforme documento SEI nº 4029946, mas não foi atendida integralmente. Tal conduta é tipificada no inciso XXXI do art. 10 da Lei nº 6437, de 1977.

Cumprido ressaltar que, na qualidade de órgão de regulação e fiscalização das atividades sob Vigilância Sanitária, esta Agência deve perquirir sobre o cometimento de irregularidades no seu âmbito de competência, a fim de que sejam implementadas as medidas cabíveis com vistas à proteção à saúde.

Portanto, 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 (parágrafo único do art. 14 do Decreto nº 8077, de 2013).

Por oportuno, no que se refere à tipificação da conduta descrita no item 22 do AIS, faço a **inclusão** do inciso XXXI do art. 10 da Lei nº 6437, de 1977, destacando que, no processo administrativo sancionador, o autuado se defende dos fatos narrados, e não dos dispositivos que lhe são imputados.

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** (SEI nº 3990786), é **primária** no que se refere a anteriores condenações por infrações sanitárias (SEI nº 2977467) e praticou condutas cujo risco sanitário foi classificado em **baixo, médio e alto** pela área autuante (Parecer de Manifestação da Área Autuante 2966420; e SEI nº 3990159).

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 das infrações cometidas, 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.

Antes de concluir, destaca-se que, embora o conjunto das infrações pudesse justificar penalidade elevada, a aplicação automática desse valor seria desproporcional ao caso concreto. Considerando as circunstâncias apuradas e observando o princípio da proporcionalidade (art. 2º da Lei 9.784/1999), fixa-se sanção em patamar moderado, com redutor, adequada ao grau de reprovabilidade das condutas e suficiente para cumprir a função pedagógica, sem caráter confiscatório.

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\$ 953.000,00 (novecentos e cinquenta e três mil reais), conforme estabelecido abaixo:**

- a) **R\$ 45.000,00 (quarenta e cinco mil reais) pelas condutas descritas nos itens 1, 6 e 9 do AIS, classificadas como baixo risco, sendo o valor individual de R\$ 15.000,00 (quinze mil reais);**
- b) **R\$ 180.000,00 (cento e oitenta mil reais) pelas condutas descritas nos itens 2, 12, 16, 18, 20 e 21 do AIS, classificadas como médio risco, sendo o valor individual de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais);**
- c) **R\$ 728.000,00 (setecentos e vinte e oito mil reais) pelas condutas descritas nos itens 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 15, 17, 19 e 22 (descumprimento da notificação) do AIS, classificadas como alto risco, sendo o valor individual de R\$ 56.000,00 (cinquenta e seis mil reais).**

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 12/01/2026, às 19:59, 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](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 **3990775** e o código CRC **565F3480**.

---