

**VOTO Nº 123/2024/SEI/DIRE5/ANVISA**

Processo nº 25757.192659/2011-96

Expediente nº 4458797/22-1

Recorrente: Tecon Suape S.A.

CNPJ nº 04.471.564/0001-63

**RECURSO ADMINISTRATIVO. INFRAÇÃO SANITÁRIA. MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO, ARMAZENAMENTO E EXPOSIÇÃO AO CONSUMO HUMANO DE ALIMENTOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS INSATISFATÓRIAS.**

1. Empresa autuada pela constatação de irregularidades relacionadas à manipulação, preparação, armazenamento e exposição ao consumo humano de alimentos em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, sendo detectadas avarias e ausência de plano integrado de controle de vetores e pragas urbanas, conforme descrito no auto de infração sanitária.

2. A redução do valor da multa para R\$ 44.000,00 (quarenta e quatro mil reais) está devidamente fundamentada na decisão recorrida, em face do despacho de retratação parcial proferido pela Coordenação de Análise e Julgamento de Infrações Sanitárias, a qual se manifestou pela descaracterização de algumas infrações sanitárias, vez que não seriam imputáveis à autuada.

Posição do Relator: CONHECER e NEGAR PROVIMENTO ao recurso.

Área responsável: GGPAF

Relator: Frederico Augusto de Abreu Fernandes

## 1.

**RELATÓRIO**

Trata-se de recurso administrativo interposto pela empresa Tecon Suape S.A. em face da decisão proferida pela Gerência-Geral de Recursos (GGREC), na Sessão de Julgamento Ordinária (SJO) nº 15, realizada em 25 de maio de 2022, que conheceu e deu parcial provimento ao recurso, reduzindo a penalidade de multa inicialmente fixada no valor de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) para R\$ 44.000,00 (quarenta e quatro mil reais), em virtude da descaracterização de algumas infrações, nos termos do Voto nº 564/2022/CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA.

Em 21/12/2010, a empresa foi autuada pela constatação das seguintes irregularidades:

- Instalar e funcionar estabelecimento comercial (restaurante) onde fabrica, prepara, beneficia, acondiciona, armazena e vende alimento sem Licença Sanitária válida;
- Armazenar alimentos secos e produtos descartáveis dentro da área de produção de alimentos - risco de contaminação cruzada;
- Avaria e sujidade no piso e nas paredes das áreas de armazenagem e produção de alimentos;
- Portas e janelas com avaria que permite a entrada, permanência e proliferação de vetores e pragas urbanas;
- Estabelecimento não dispõe de um plano integrado de controle de vetores e pragas urbanas;
- Não dispor de barreiras de proteção (telas) que impeçam a entrada e permanência de vetores e pragas urbanas nas áreas de armazenagem, produção e consumo de alimentos;
- Não dispor nas áreas de produção e consumo de alimentos de luminárias dotadas de proteção contra explosão e queda;
- Instalação elétrica com avarias

que colocam em risco a vida dos trabalhadores envolvidos em todas as etapas da produção; • Presença acentuada de sujidade nos exaustores, coifa e teto da área de produção de alimentos; • Não dispor de lavatórios para higienização das mãos na área de produção de alimentos; • Não apresentar à autoridade sanitária, durante a inspeção, o certificado de calibração dos equipamentos de medição de temperatura (termômetros) usados nas áreas de produção e exposição de alimentos; • Não apresentar à autoridade sanitária, durante a inspeção, os registros ou certificados das capacitações dos trabalhadores envolvidos nas etapas de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios usados nas áreas de produção e consumo de alimentos; • Presença de vetores (mosca e barata) na fase adulta nas áreas de produção e consumo de alimentos; • Coletor de resíduos sólidos usado na área de produção de alimentos em condições operacionais insatisfatórias (coletor sem tampa e coletor com pedal acionador da tampa quebrado); • Armazenar resíduos na área destinada ao recebimento de alimentos; • Não apresentar, no momento da inspeção, registros do controle de saúde dos manipuladores de alimentos; • Armazenar alimentos em condições de temperatura que contrariam a orientação do fabricante; • Descongelar alimentos perecíveis (carne e frango) em temperatura ambiente e diretamente no piso da área de produção de alimentos; • Recongelar alimentos perecíveis (carne e frango) após manipulação/preparo dos mesmos; • Armazenar alimentos preparados (carne, frango, embutidos, vegetais, sobremesa, polpa de fruta, etc.) no mesmo compartimento sem barreira física que os separe; • Armazenar e disponibilizar alimentos preparados (carne, frango e sobremesa) para consumo humano sem informações da data de fabricação e de validade; • Expor para consumo humano alimentos em equipamento (balcão térmico) sem barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos; • Expor ao consumo humano alimento que exige condições especiais de temperatura (salada fria preparada com maionese e presunto) em desacordo com as normas sanitárias vigentes (19°C); • Não apresentar à autoridade sanitária, no momento da inspeção, manual de Boas Práticas de Fabricação - BPF".

Às fls. 02-03, auto de infração, com notificação no próprio documento em 31/03/2011.

Às fls. 05-49, documentos que materializaram o auto de infração.

Às fls. 54-60, manifestação do servidor autuante, por meio do Parecer Técnico nº 15/2013/PP-SUAPE/CVPAF-PE/GGPAF/ANVISA, de 05/11/2013.

À fl. 63, comprovante do porte econômico da autuada extraído do sistema Datavisa, sendo classificada como Grande - Grupo I.

Às fls. 64-68, controle de autos de infrações sanitárias extraído do Datavisa.

Às fls. 71-73, relatório.

À fl. 75, decisão de 1<sup>a</sup> instância sem data que aplicou a penalidade de multa no valor de R\$ 9.000,00 (nove mil reais).

À fl. 76, Check list para encaminhamento dos autos à CADIS de 03/12/2013.

À fl. 80, Certidão de reincidência, datada de 10/10/2016, na qual consta o trânsito em julgado em 02/07/2008, referente ao Processo Administrativo Sanitário nº 25757.165215/2006-57, nos cinco anos anteriores à data de 21/12/2010.

À fl. 81, certidão de 31/10/2016, a qual atestou que a decisão de 1<sup>a</sup> instância de fl. 75 não cumpria os requisitos do art. 22, § 1º, da Lei nº 9.784/1999, por estar sem data de emissão.

Às fls. 83-94, **decisão de 1<sup>a</sup> instância, datada de 31/10/2016, que manteve o auto de infração e aplicou à autuada penalidade de multa no valor de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais) dobrada para R\$ 100.000,00 (cem mil reais), a teor do art. 2º, § 2º, da Lei nº 6.437/1977.**

Às fls. 219-226, **decisão de retratação parcial em face de recurso administrativo, opinando pela redução da penalidade pela descaracterização de algumas imputações.**

Às fls. 238-239, **Voto nº 564/2022/CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA, que reduziu a penalidade de multa de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) para R\$ 44.000,00 (quarenta e quatro mil reais).**

À fl. 240, Aresto nº 1.506, de 25 de maio de 2022, referente a SJO nº 15, publicado no Diário Oficial da União (DOU) nº 99, de 26 de maio de 2022.

À fl. 253, Aviso de Recebimento.

Interposto recurso administrativo (fls. 261-263), a Gerência-Geral de Recursos se manifestou pela não retratação, nos termos do Despacho nº 57/2024-GGREC/GADIP/ANVISA.

Distribuída a relatoria por sorteio, passa-se à análise.

## 2. ANÁLISE

### 2.1. DA ADMISSIBILIDADE DO RECURSO

Os pressupostos para o conhecimento do recurso administrativo, sem os quais a demanda não tem o condão de prosseguir, estão previstos no art. 63 da Lei nº 9.784/1999, nos arts. 6º, 7º e 9º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 266, de 8 de fevereiro de 2019, e no parágrafo único do art. 30 da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sendo eles: a tempestividade, a legitimidade e o não exaurimento da esfera administrativa.

Em face do disposto no art. 9º da Resolução - RDC nº 266/2019 c/c o parágrafo único do art. 30 da Lei nº 6.437/1977, o prazo para interposição do recurso é de 20 (vinte) dias, contados da ciência do interessado. Assim, considerando que a ciência ocorreu em 22/07/2022, conforme Aviso de Recebimento acostado à fl. 253, e a autuada apresentou o recurso no dia 27/07/2022, observou-se o prazo recursal.

Acerca da legitimidade, restou verificado que o recurso foi interposto por pessoa legitimada, em conformidade com o disposto no art. 58 da Lei nº 9.784/1999. Ademais, a interposição se deu perante o órgão competente para apreciação do recurso administrativo.

Por fim, verificou-se que não houve julgamento pela Diretoria Colegiada, última instância administrativa da Anvisa, de forma que não ocorreu o exaurimento da esfera administrativa.

Constata-se que foram preenchidos todos os pressupostos para o prosseguimento do pleito, conforme disposto no art. 6º da RDC nº 266/2019.

Dessa forma, o presente recurso administrativo merece ser CONHECIDO, procedendo-se à análise do mérito.

### 2.2. DAS ALEGAÇÕES DA RECORRENTE

Diante da decisão da GGREC, a autuada interpôs recurso sob o expediente nº 4458797/22-1, com as seguintes alegações: a) após a elaboração do relatório do caso, que ocorreu em 02/12/2013, os autos foram encaminhados para a autoridade julgadora, quando foi proferida decisão aplicando uma multa no valor de 9.000,00 (nove mil reais). Essa decisão não foi datada, mas subtende-se que tenha sido proferida ou no dia 02/12/2013, quando os autos foram encaminhados à julgadora, ou no dia 03/12/2013, quando foi realizada a certificação de que os autos se encontravam aptos para encaminhamento ao Coordenador Administrativo de Infrações Sanitárias - CADIS. A decisão está assinada por 02 (duas) autoridades competentes e está exatamente entre esses dois atos. Não obstante, para sua surpresa, sem que tenha havido notificação quanto à penalidade aplicada no valor de R\$ 9.000,00 (nove mil reais), outra decisão foi proferida, sem qualquer justificativa, aplicando penalidade muito superior, no valor de R\$ 100.000,00 (cem mil reais). Em face da decisão, interpôs recurso administrativo, e, em juízo de retratação, foi dado parcial provimento ao instrumento recursal para reduzir a penalidade aplicada para R\$ 44.000,00 (quarenta e quatro mil reais), sob o fundamento de que várias infrações não haviam sido praticadas, mas sem que fosse observada a penalidade aplicada pela primeira decisão em valor muitíssimo inferior (R\$ 9.000,00); b) não foi observado que há prescrição intercorrente administrativa, vez que o opinativo de retratação foi proferido em 24/04/2019, porém, somente em 04/05/2022, quando passados mais de 03 (três) anos, foi que a Segunda Coordenação de Recursos Especializada (CRES2) proferiu o *decisum* recorrido para dar parcial provimento ao recurso, a fim de reduzir a penalidade imposta no valor de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) para R\$ 44.000,00 (quarenta e quatro mil reais).

Pugna, por fim, pelo reconhecimento da prescrição, ou, caso assim não se entenda, seja reconsiderada a penalidade aplicada para patamares condizentes, nos moldes da decisão de fl. 75 dos autos.

### 2.3. DOS MOTIVOS DA AUTUAÇÃO

A empresa, ora recorrente, foi condenada, em 31/10/2016, ao pagamento de multa no valor de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) por:

- 1) Instalar e funcionar estabelecimento comercial (restaurante) onde fabrica, prepara, beneficia, acondiciona, armazena e vende alimento sem Licença Sanitária válida;
- 2) Armazenar alimentos secos e produtos descartáveis dentro da área de produção de alimentos – risco de contaminação cruzada;
- 3) Manter piso e paredes com avaria e sujidade nas áreas de armazenagem e produção de alimentos;
- 4) Manter portas e janelas com avaria que permite a entrada, permanência e proliferação de vetores e pragas urbanas;
- 5) Manter estabelecimento sem um plano integrado de controle de vetores e pragas urbanas;
- 6) Não dispor de barreiras de proteção (telas) que impeçam a entrada e permanência de vetores e pragas urbanas nas áreas de armazenagem, produção e consumo de alimentos;
- 7) Não dispor, nas áreas de produção e consumo de alimentos, de luminárias dotadas de proteção contra explosão e queda;
- 8) Manter instalação elétrica com avarias que colocam em risco a vida dos trabalhadores envolvidos em todas as etapas da produção;
- 9) Presença acentuada de sujidade nos exaustores, coifa e teto da área de produção de alimentos;
- 10) Não dispor de lavatórios para higienização das mãos na área de produção de alimentos;
- 11) Não apresentar à autoridade sanitária, durante a inspeção, o certificado de calibração dos equipamentos de medição de temperatura (termômetros) usados nas áreas de produção e exposição de alimentos;
- 12) Não apresentar à autoridade sanitária, durante a inspeção, os registros ou certificados das capacitações dos trabalhadores envolvidos nas etapas de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios usados nas áreas de produção e consumo de alimentos;
- 13) Presença de vetores (mosca e barata) na fase adulta nas áreas de produção e consumo de alimentos;
- 14) Manter coletor de resíduos sólidos usado na área de produção de alimentos em condições operacionais insatisfatórias (coletor sem tampa e coletor com pedal acionador da tampa quebrado);
- 15) Armazenar resíduos na área destinada ao recebimento de alimentos;
- 16) Não apresentar, no momento da inspeção, registros do controle de saúde dos manipuladores de alimentos;
- 17) Armazenar alimentos em condições de temperatura que contrariam a orientação do fabricante;
- 18) Descongelar alimentos perecíveis (carne e frango) em temperatura ambiente e diretamente no piso da área de produção de alimentos;
- 19) Recongelar alimentos perecíveis (carne e frango) após manipulação/preparo dos mesmos;
- 20) Armazenar alimentos preparados (carne, frango, embutidos, vegetais, sobremesa, polpa de fruta, etc.) no mesmo compartimento sem barreira física que os separe;
- 21) Armazenar e disponibilizar alimentos preparados (carne, frango e sobremesa) para consumo humano sem informações da data de fabricação e de validade;
- 22) Expor para consumo humano alimentos em equipamento (balcão térmico) sem barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos;
- 23) Expor ao consumo humano alimento que exige condições especiais de temperatura (salada fria preparada com maionese e presunto) em desacordo com as normas sanitárias vigentes (19°C);

24) Não apresentar à autoridade sanitária, no momento da inspeção, manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

As condutas infringiram a legislação sanitária, estando tipificadas na Lei nº 6.437/1977, conforme descrito na decisão de retratação parcial de fls. 219-226.

## 2.4 DO MÉRITO

Cuida-se de recurso interposto em face do Areto nº 1.506, de 25 de maio de 2022, publicado no Diário Oficial da União (DOU) nº 99, de 26 de maio de 2022.

De início, cumpre pontuar que não merece prosperar a alegação de prescrição intercorrente. A Lei nº 9.873, de 23 de novembro de 1999, prevê três tipos de prescrição: a relativa à ação punitiva do Estado (*caput* do art. 1º), a intercorrente (§1º do art. 1º) e a relativa à ação executória (art. 1º-A), nos seguintes termos:

Art. 1º Prescreve em cinco anos a ação punitiva da Administração Pública Federal, direta e indireta, no exercício do poder de polícia, objetivando apurar infração à legislação em vigor, contados da data da prática do ato ou, no caso de infração permanente ou continuada, do dia em que tiver cessado.

§ 1º Incide a prescrição no procedimento administrativo paralisado por mais de três anos, pendente de julgamento ou despacho, cujos autos serão arquivados de ofício ou mediante requerimento da parte interessada, sem prejuízo da apuração da responsabilidade funcional decorrente da paralisação, se for o caso.

§ 2º Quando o fato objeto da ação punitiva da Administração também constituir crime, a prescrição reger-se-á pelo prazo previsto na lei penal.

Art. 1º-A. Constituído definitivamente o crédito não tributário, após o término regular do processo administrativo, prescreve em 5 (cinco) anos a ação de execução da administração pública federal relativa a crédito decorrente da aplicação de multa por infração à legislação em vigor.

O art. 2º da Lei nº 9.873/1999 prevê as causas de interrupção da prescrição da ação punitiva: I) pela notificação ou citação do indiciado ou acusado; II) por qualquer ato inequívoco que importe apuração do fato; III) pela decisão condenatória recorrível; e IV) por qualquer ato inequívoco que importe em manifestação expressa de tentativa de solução conciliatória no âmbito interno da administração pública federal.

Já a contagem do prazo para a prescrição intercorrente interrompe-se a cada movimentação processual da Administração que impulsione o processo a sua resolução final, ou seja, a *interrupção da prescrição intercorrente não se limita às causas previstas no art. 2º da Lei nº 9.873/1999, bastando para tanto que a Administração pratique atos indispensáveis para dar continuidade ao processo administrativo* (Nota Cons nº 35/2015/PF – ANVISA/PGF/AGU).

Deve-se lembrar, neste ponto, que interrupção difere da suspensão, vez que aquela (interrupção) caracteriza-se pelo fato de que o tempo decorrido não é computado, voltando a contar como se nunca tivesse fluído.

Dos autos, verifica-se que entre a decisão de retratação parcial datada de 24/04/2019 e o Voto nº 564/2022/CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA foram praticados atos que interromperam a prescrição intercorrente. Ademais, cabe mencionar que por força da Medida Provisória nº 928, de 23 de março de 2020, ficaram suspensos os prazos prespcionais entre 23/03/2020 e 20/07/2020.

A fim de corroborar com o exposto, seguem exemplos de atos praticados pela Administração que interromperam o prazo prescricional no processo:

- 21/12/2010 – Lavratura do Auto de Infração (fls. 02-03);
- 05/11/2013 – Parecer Técnico nº 15/2013/PP-SUAPE/CVPAF-PE/GGPAF/ANVISA (fls. 54-60);
- 10/10/2016 – Certidão de reincidência (fl. 80);
- 31/10/2016 – Decisão de 1ª instância (fls. 83-94);
- 24/04/2019 – Decisão de retratação parcial (fls. 219-226);
- 06/05/2019 - Despacho nº 191/2019 - CAJIS/DIRE-4/ANVISA (fl. 227);
- 10/05/2019 - Despacho nº 469/2019 - CPROC/GGREC/GADIP/ANVISA (fl. 228);
- 04/05/2022 – Voto nº 564/2022/CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA (fls. 238-239);

- 25/05/2022 - Sessão de Julgamento Ordinária nº 15 (fl. 240).

Afastada a alegação de prescrição intercorrente, deve-se pontuar que não consta das decisões proferidas no feito violação ao princípio da motivação. No tocante à multa, a decisão que a fixou no valor de R\$ 9.000,00 (nove mil reais) não cumpria os requisitos do art. 22, § 1º, da Lei nº 9.784/1999, vez que não estava datada, conforme certificado à fl. 81. Em face do vício verificado, proferiu-se a decisão de fls. 83-94, que aplicou à autuada multa no valor de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), dobrada para R\$ 100.000,00 (cem mil reais), estando devidamente fundamentada.

Interposto recurso administrativo para a Gerência-Geral de Recursos, a Coordenação de Análise e Julgamento de Infrações Sanitárias, em decisão de retratação parcial, opinou pela descaracterização das seguintes infrações: 1) instalar e funcionar restaurante sem licença sanitária válida; 2) armazenar alimentos secos e produtos descartáveis dentro da área de produção de alimentos; 3) sujidade no piso e parede nas áreas de armazenagem e produção de alimentos; 9) presença acentuada de sujidade nos exaustores, coifa e teto da área de produção de alimentos; 12) não apresentar à autoridade sanitária, durante a inspeção, os registros ou certificados das capacitações dos trabalhadores envolvidos nas etapas de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios usados nas áreas de produção e consumo de alimentos; 15) armazenar resíduos na área destinada ao recebimento de alimentos; 16) não apresentar, no momento da inspeção, registros do controle de saúde dos manipuladores de alimentos; 17) armazenar alimentos em condições de temperatura que contrariam a orientação do fabricante; 18) descongelar alimentos perecíveis (carne e frango) em temperatura ambiente e diretamente no piso da área de produção de alimentos; 19) recongelar alimentos perecíveis (carne e frango) após manipulação/preparo dos mesmos; 20) armazenar alimentos preparados (carne, frango, embutidos, vegetais, sobremesa, polpa de fruta, etc.) no mesmo compartimento sem barreira física que os separe; 21) armazenar e disponibilizar alimentos preparados (carne, frango e sobremesa) para consumo humano sem informações da data de fabricação e de validade; 23) expor ao consumo humano alimento que exige condições especiais de temperatura (salada fria preparada com maionese e presunto) em desacordo com as normas sanitárias vigentes (19°C); e 24) não apresentar à autoridade sanitária, no momento da inspeção, manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Em linha com a decisão recorrida, concorda-se quanto à necessidade de arquivamento da infração '1', vez que a exigência de licença sanitária municipal não se aplica às áreas de portos, aeroportos e fronteiras, diante da normatização específica da Anvisa.

No que concerne às infrações '2', '9', '12', '15', '16', '17', '18', '19', '20', '21', '23' e '24', também não cabe reformar a decisão proferida pela Gerência-Geral de Recursos, concordando-se com o arquivamento sugerido pela área julgadora, ao considerar que essas irregularidades foram cometidas pela empresa contratada – Sodexho do Brasil Comercial Ltda, cuja responsabilidade está descrita nas fls. 163, 165, 166, 170, 171 e 202 dos autos. Assim, a autoria não pode ser imputada à autuada.

Já a infração '3' (manter piso e paredes com avaria e sujidade nas áreas de armazenagem e produção de alimentos) deve ser mantida apenas parcialmente, com a sua descaracterização no tocante a "manter piso e paredes com sujidade", já vez que essa irregularidade foi cometida pela empresa Sodexho. Contudo, a manutenção de pisos e paredes com avaria decorre de responsabilidade da autuada.

Com base do exposto, mantém-se o Auto de Infração Sanitária em relação às seguintes infrações, conforme a decisão recorrida:

- 3) Manter piso e paredes com avaria nas áreas de armazenagem e produção de alimentos;
- 4) Manter portas e janelas com avaria que permite a entrada, permanência e proliferação de vetores e pragas urbanas;
- 5) Manter estabelecimento sem um plano integrado de controle de vetores e pragas urbanas;
- 6) Não dispor de barreiras de proteção (telas) que impeçam a entrada e permanência de vetores e pragas urbanas nas áreas de armazenagem, produção e consumo de alimentos;
- 7) Não dispor, nas áreas de produção e consumo de alimentos de luminárias dotadas de proteção contra explosão e queda;
- 8) Manter instalação elétrica com avarias que colocam em risco a vida dos trabalhadores envolvidos em todas as etapas da produção;
- 10) Não dispor de lavatórios para higienização das mãos na área de produção de alimentos;

11) Não apresentar à autoridade sanitária, durante a inspeção, o certificado de calibração dos equipamentos de medição de temperatura (termômetros) usados nas áreas de produção e exposição de alimentos;

13) Permitir a presença de vetores (moscas e baratas) na fase adulta nas áreas de produção e consumo de alimentos;

14) Manter coletor de resíduos sólidos usado na área de produção de alimentos em condições operacionais insatisfatórias (coletor sem tampa e coletor com pedal acionador da tampa quebrado);

22) Expor para consumo humano alimentos em equipamento (balcão térmico) sem barreira de proteção que previnam a contaminação dos mesmos.

Foram observados, ao longo do feito, o contraditório e a ampla defesa.

No voto proferido pela Gerência-Geral de Recursos, ao se proceder à análise do processo e das alegações apresentadas pela autuada, foram verificados elementos que ensejaram na revisão da decisão anterior.

Assim, corroborou-se parcialmente com o entendimento da área autuante e da autoridade julgadora de 1<sup>a</sup> instância no sentido de manutenção do AIS, considerando o seguinte documento:

- Termo de Interdição Cautelar - total ou parcial de estabelecimento sob vigilância sanitária nº 2160230/01-2010 (fls. 05-06), o qual demonstra que, no estabelecimento autuado, havia manipulação, preparação, armazenamento e exposição ao consumo humano de alimentos em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias. Esse documento comprova a materialidade e parcialmente a autoria das infrações sanitárias.

Conforme já exposto nos autos, em relação à dosimetria da pena, determina a Lei nº 6.437/1977 que para a imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária deverá considerar a gravidade do fato, os antecedentes do infrator e sua capacidade econômica, além de eventuais circunstâncias atenuantes e agravantes.

Neste sentido, consignou-se expressamente a capacidade econômica da empresa (Grande Porte – Grupo - I), os seus antecedentes e o grau de risco, não havendo qualquer elemento apto a ensejar a revisão da decisão recorrida.

Dessa forma, entende-se pela manutenção da multa no valor de R\$ 44.000,00 (quarenta e quatro mil reais), nos termos do Aresto nº 1.506, de 25 de maio de 2022.

### 3. VOTO

Ante o exposto, voto por CONHECER e, no mérito, NEGAR PROVIMENTO ao recurso interposto sob o expediente nº 4458797/22-1.

*É o voto que submeto à apreciação e, posterior, deliberação desta Diretoria Colegiada, por meio de circuito Deliberativo.*



Documento assinado eletronicamente por **Frederico Augusto de Abreu Fernandes, Diretor(a) Substituto(a)**, em 16/10/2024, às 17:28, 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 **3015693** e o código CRC **C94FF19F**.