

VOTO Nº 152/2025/SEI/DIRE2/ANVISA

Processo nº 25741.426454/2016-69
Expediente nº 0598265/24-4

Analisa o recurso administrativo sobre o não cumprimento das Boas Práticas na prestação de serviços de alimentação.

Requerente: Sodexo do Brasil Comercial Ltda.
CNPJ: 49.930.514/2174-60.

Posicionamento: CONHECER DO RECURSO e NEGAR PROVIMENTO.

Área responsável: Gerência - Geral de Portos, Aeroportos, Fronteiras e Recintos Alfandegados (GGPAF)

Relator: Daniel Meirelles Fernandes Pereira.

1. RELATÓRIO

Trata-se do recurso administrativo sob expediente nº 0598265/24-4, interposto pela empresa SODEXO DO BRASIL COMERCIAL LTDA em desfavor da decisão proferida em 2ª instância pela Gerência - Geral de Recursos (GGREC), na 18ª Sessão de Julgamento Ordinária (SJO), realizada em 20 de março de 2024, que decidiu, por unanimidade, CONHECER do recurso e DAR-LHE PARCIAL PROVIMENTO, acompanhando a posição do relator descrita no Voto nº. 206/2024 - CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA.

Em 28/7/2016 a recorrente foi autuada pela constatação das seguintes irregularidades quando da inspeção do estabelecimento Restaurante Poly/Sodexo: 1) A edificação e a instalação não estavam de acordo com a legislação; 2)

Equipamentos diversos não estavam de acordo com a legislação; 3) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios não eram mantidos em condições higiênico- sanitárias apropriadas e os procedimentos de higienização - realizados ou não - não estavam registrados; 4) Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente, o que foi constatado não ocorrer devido ao grande número de infrações encontradas e às práticas observadas na funcionária na manipulação de alimentos; 5) As matérias-primas, ingredientes e embalagens não estavam sendo mantidos em condições adequadas e o termômetro de infravermelho disponível estava com a validade da calibração vencida e não funcionava; 6) Durante a preparação dos alimentos, não eram adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada; 7) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis eram exposto por tempo não controlado à temperatura ambiente; 8) Para os alimentos submetidos à fritura não haviam medidas para garantir sua segurança, pois a temperatura e características do óleo de fritura não eram aferidas e/ou registradas; 9) O descongelamento de produto derivado de animal (filés de frango) estava sendo realizado à temperatura ambiente sem controle do tempo ou temperatura, conferindo grande risco de ocorrência de Doença Transmitida por Alimento - DTA e outros alimentos também estavam sendo conservados/controlados/manipulados/armazenados de forma incorreta; 10) O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação não dispunha de barreiras de proteção; 11) Os utensílios utilizados na consumação do alimento tais como pratos, copos, talheres não estavam devidamente higienizados nem armazenados em local protegido; 12) Manual de Boas Práticas estava desatualizado, não descrevia as operações realizadas pelo estabelecimento, e sim por todos os estabelecimentos da rede Sodexo, e foi constatado que não estava implementado; 13) Os Procedimentos Operacionais Padrão - POPs não atendiam a RDC 275/2002; 14) As irregularidades encontradas indicam que a responsável técnica não estava exercendo sua função conforme prevê a Portaria 1428/1993; 15) Não apresentou alvará sanitário.

Às fls. 04-29, Termo de Inspeção nº. 52/2016 – Posto Portuário e Aeroportuário Vale do Itajaí/SC.

À fl. 30, Notificação nº. 76/2016 – CVPAF/SC-PPA Vale do Itajaí.

Às fls. 31-35, Termo de Inutilização de Matéria-prima

e Produtos sob Vigilância Sanitária nº. 03/2016 – PPA Vale do Itajaí/SC.

Às fls. 36-39, Termo de Interdição de Matéria-prima e Produtos sob Vigilância Sanitária nº. 08/2016 – PPA Vale do Itajaí/SC.

À fl. 40, Termo de Desinterdição de Matéria-prima e Produtos sob Vigilância Sanitária nº. 02/2016 – PPA Vale do Itajaí/SC.

À fl. 41, Notificação nº. 81/2016 – CVPAF/SC-PPA Vale do Itajaí.

À fl. 53, Despacho nº. 4/2017/PVPAF Vale do Itajaí/CVPAF-SC/SUPAF/ANVISA com informações sobre a notificação da empresa quanto ao auto de infração. Devidamente notificada da lavratura do auto de infração sanitária (fl. 52), a empresa apresentou defesa às fls. 55- 361.

Às fls. 362-372, Despacho nº. 104/2017 – CVPAF/SC/GGPAF/ANVISA trazendo informações quanto à alegação da recorrente de que não recebeu cópia do processo administrativo sanitário.

Às fls. 373-377, Manifestação do servidor autuante opinando pela manutenção do auto de infração.

À fl. 378, Consulta ao sistema Datavisa quanto ao porte econômico da autuada com a informação “Não Cadastrado”.

Às fls. 382-383, Certidão de Baixa de Inscrição no CNPJ.

Às fls. 384-385, tem-se a decisão inicial que entendeu pelo arquivamento do processo, tendo em vista a Baixa da do CNPJ junto à Receita Federal.

Às fls. 387-389, Consulta ao CNPJ da empresa no sistema Serpro.

Às fls. 390-392, Ficha Cadastral Simplificada. Às fls. 394-395, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica.

À fl. 396, Termo de Retificação informando que, diante da baixa da empresa autuada (filial CNPJ nº. 49.930.514/2174-60), o processo seguirá em face da matriz Sodexo do Brasil Comercial S.A. – CNPJ nº. 49.930.514/0001-35 que se encontra ativa.

À fl. 398, Consulta ao sistema Datavisa quanto ao porte econômico da autuada, que foi classificada como Grande – Grupo I, nos termos da RDC 222/2006.

À fl. 400, Certidão de primariedade declarando que não consta em nossos registros publicação do DOU que ateste anterior condenação da empresa em processos administrativos por infrações sanitárias, para efeitos de reincidência.

Às fls. 401-403, tem-se a decisão recorrida que manteve o auto de infração sanitária e aplicou à autuada penalidade de multa no valor total de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais).

À fl. 416, em sede de juízo de retratação, a autoridade julgadora de primeira instância manteve na íntegra a decisão recorrida e, por conseguinte, a penalidade de multa cominada.

O Voto nº. 206/2024 – CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA encontra-se no processo Sei.

O Extrato de Deliberação da GGREC da SJO 7/2024 (Aresto nº.1.627), publicado no DOU de 22/3/2024 encontra-se no processo Sei.

O Recurso interposto em face da decisão de 2ª Instância encontra-se no processo Sei.

É o breve relatório.

2. ANÁLISE

2.1. Do juízo quanto à admissibilidade

Nos termos do art. 6º da Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 266/2019, são pressupostos objetivos de admissibilidade dos recursos a previsão legal, a observância das formalidades legais e a tempestividade, e pressupostos subjetivos de admissibilidade a legitimidade e o interesse jurídico. A Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, no art. 63, estabelece as regras para conhecimento do recurso, como interposição dentro do prazo estabelecido em lei e a legitimidade do responsável pela interposição do recurso.

Quanto à tempestividade, dispõe o art. 9º que o recurso poderá ser interposto no prazo de 20 (vinte) dias, contados da intimação do interessado. No caso, contudo, a análise de tempestividade do recurso encontra-se prejudicada,

uma vez que não consta dos autos documento hábil que ateste o dia do recebimento da Notificação da decisão de segunda instância pela autuada.

Por outro lado, tem-se que o recurso foi interposto por pessoa legitimada perante a Anvisa e não houve o esgotamento da esfera administrativa. Assim, opina-se pelo **CONHECIMENTO** do recurso, tendo em vista que estão presentes os seus requisitos de admissibilidade.

2.2. Dos pedidos da recorrente

A recorrente enumera os seguintes argumentos para a gradação da pena: a) a ausência de dano concreto a qualquer consumidor que tenha se alimentado no restaurante autuado; b) as ações preventivas que estavam sendo colocadas em prática no estabelecimento, além dos treinamentos de conscientização dos colaboradores acerca das boas práticas alimentares e c) a total cooperação por parte da Sodexo para a autuação, fornecendo todas as informações requeridas pela autora autuante.

2.3. Do juízo quanto ao mérito

No mérito, verifica-se que estão claramente demonstradas a materialidade e a autoria da infração sanitária descrita no Auto de Infração lavrado em 28/07/2016, durante inspeção no estabelecimento Restaurante Poly/Sodexo. A conduta infracional está minuciosamente relatada nos autos e foi analisada de forma aprofundada no Voto nº 206/2024/CRES2/GGREC/GADIP/ANVISA, que permanece válido, uma vez que o recurso ora interposto se limita a reiterar alegações já devidamente apreciadas, sem apresentar fatos novos que justifiquem a revisão da penalidade.

Durante a fiscalização, foram constatadas diversas irregularidades graves, que envolvem desde deficiências estruturais nas instalações físicas, inadequação e falta de conservação dos equipamentos, ausência de controle sanitário sobre as matérias-primas e ingredientes utilizados, até falhas no processo de manipulação e preparo dos alimentos. Tais condutas violam frontalmente os dispositivos da Resolução RDC nº 216/2004, especialmente os itens 4.1, 4.2, 4.6, 4.7, 4.8 e 4.10, que tratam das boas práticas para serviços de alimentação.

Além disso, foi constatada a inexistência de alvará

sanitário, em afronta ao disposto no art. 37 da Lei nº 284/2015, que exige expressamente autorização sanitária para o funcionamento de estabelecimentos que manipulem alimentos.

A responsabilidade pelas condições sanitárias do estabelecimento é objetiva e indelegável, cabendo à empresa adotar todas as medidas exigidas pelas normas sanitárias, inclusive quanto à capacitação dos manipuladores, higienização de ambientes e utensílios, controle da cadeia fria, prevenção de contaminação cruzada e adequada conservação dos alimentos. As alegações da recorrente de que não houve dano concreto à saúde dos consumidores ou de que havia ações preventivas em curso não afastam a infração, tampouco eximem a empresa de responsabilidade.

Nos termos do art. 10, incisos XXXV e XLI da Lei nº 6.437/1977, constitui infração sanitária o descumprimento de normas legais e regulamentares relacionadas às boas práticas de fabricação, manipulação e prestação de serviços de interesse à saúde pública. Ressalta-se que tais infrações são de natureza formal, sendo suficiente a existência do risco sanitário, independentemente da ocorrência de dano concreto. Essa interpretação decorre do princípio da precaução, que rege a atuação da vigilância sanitária, voltada prioritariamente à prevenção de agravos à saúde da população.

A correção posterior das irregularidades, ainda que necessária, não elide a infração, pois não retroage para descaracterizar o ilícito praticado. Ao contrário, a omissão em adotar medidas preventivas, mesmo ciente das falhas, configura circunstância agravante, nos termos do art. 8º, inciso V, da Lei nº 6.437/1977.

Por fim, a interdição do estabelecimento, eventualmente adotada no curso da fiscalização, trata-se de medida cautelar e preventiva, respaldada legalmente, e não se confunde com a penalidade de multa ora aplicada. Ressalta-se que todos os requisitos legais foram observados, com adequada instrução do processo administrativo sanitário, garantindo-se o exercício da ampla defesa e do contraditório.

Diante disso, resta evidente que a conduta da empresa violou as normas de proteção à saúde pública, estando devidamente caracterizada a infração tipificada nos incisos XXXV e XLI do art. 10 da Lei nº 6.437/1977, razão pela qual deve ser mantida a penalidade de multa aplicada.

No que se refere à dosimetria da pena, verifica-se que o valor fixado encontra-se dentro dos limites legais previstos para infrações leves (art. 2º, §1º, inciso I, da Lei nº 6.437/1977), tendo sido considerada a gravidade do risco sanitário, a primariedade da autuada, o porte econômico da empresa e a inexistência de circunstâncias atenuantes ou agravantes adicionais.

Conforme explica a Decisão 1612132 da CAJIS/DIRE4/ANVISA, de 23 de dezembro de 2021, "*cabe destacar que a penalidade aplicada se encontra dentro dos limites definidos no art. 2º, § 1º, I, da Lei nº 6.437, de 1977, uma vez que as multas foram fixadas no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais). Ocorre que, durante a fiscalização, foram encontradas 15 infrações (e não meras ocorrências fácticas), independentes uma da outra, todas descritas no AIS. Dessa feita, o somatório das multas totalizou R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais), o que está em perfeita consonância legal.*"

Portanto, não há ilegalidade ou abuso de poder na decisão recorrida, a qual se mostra devidamente fundamentada, proporcional e adequada à finalidade punitivo-pedagógica da sanção.

3. **VOTO**

Diante do exposto, Voto por CONHECER DO RECURSO e NEGAR PROVIMENTO, mantendo-se a decisão proferida pela área técnica.

É o entendimento que submeto à apreciação e deliberação desta Diretoria Colegiada.



Documento assinado eletronicamente por **Daniel Meirelles Fernandes Pereira, Diretor**, em 28/07/2025, às 11:17, 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 **3663869** e o código CRC **28553E8A**.

