

Colheita e guarda de amostras: fichas de 72 e 96 horas

Modelo operacional para adaptar à sua rotina. Preencha com dados reais; campos sem confirmação permanecem pendentes.

Responsável: Colhedor designado no turno (cozinheiro ou auxiliar treinado) colhe, etiqueta e registra; o líder de cozinha ou responsável pelo serviço confere o registro ao fim do serviço e no descarte

Momento: A partir de 01/02/2027: colheita no último terço da distribuição, guarda por 96 h e registro da temperatura do equipamento no mínimo duas vezes ao dia (art. 48). Até 31/01/2027: colheita na segunda hora e guarda por 72 h, pela variante da CVS 5/2013. Em suspeita de surto, preservar amostras e registros.

Aplicação: SP, serviços de alimentação coletiva. Formulário principal, etiqueta de saco estéril e quadro de líquidas: CVS 3/2026, art. 99, a partir de 01/02/2027 (CVS 9/2026). Até 31/01/2027, use a variante específica da CVS 5/2013, art. 52, no fim deste recurso. Enquadramento incerto deve ser confirmado com a vigilância local.

Como usar

1. Escolha pela data: os dez passos e o formulário principal abaixo são da CVS 3/2026 e só se aplicam a partir de 01/02/2027. Para serviço até 31/01/2027, use o formulário de 72 h da CVS 5/2013; não antecipe a janela do último terço.
2. Antes do serviço, anote o horário de início e de fim previstos da distribuição de cada preparação e calcule o último terço.
3. No último terço, identifique um saco estéril por amostra: estabelecimento, preparação, data, horário e nome do responsável pela colheita.
4. Higienize as mãos (água, sabonete líquido e antisséptico).
5. Abra o saco sem tocá-lo por dentro e sem soprá-lo.
6. Com o mesmo utensílio usado na distribuição, coloque no mínimo 100 g da preparação no saco.
7. Retire o ar, se possível, e feche o saco.
8. Amostras não líquidas: guardar por 96 horas de -18 °C até 4 °C. Amostras líquidas: guardar por 96 horas exclusivamente sob refrigeração até 4 °C, sem congelar.
9. Anote no registro a data e o horário de colheita, o equipamento de guarda e a temperatura lida, e calcule a data e hora previstas de descarte (colheita mais 96 horas).
10. Confira e registre a temperatura do equipamento de guarda pelo menos duas vezes ao dia, conforme o art. 48 para equipamentos de conservação.

11. Descarte somente depois do prazo previsto e registre data efetiva e responsável. Se houver suspeita de surto, preserve as amostras e os registros e siga o art. 100.

Estabelecimento: _____

Data / turno: _____

Amostras de 96 h | SP, CVS 3/2026, art. 99 | A partir de 01/02/2027

Colher no último terço da distribuição, com o mesmo utensílio usado para servir, no mínimo 100 g. Identificar saco estéril com estabelecimento, preparação, data, horário e responsável; higienizar as mãos; abrir sem tocar por dentro nem soprar; retirar o ar se possível e fechar. Guardar por 96 h entre -18 °C e 4 °C; líquidos exclusivamente refrigerados até 4 °C, sem congelar. Contar da colheita é critério da casa, a confirmar com a vigilância.

Desvio: Registrar e avisar o responsável; nova colheita somente se ainda no último terço. Transferir de equipamento não apaga desvio nem comprova integridade. Em suspeita de surto, preservar amostras e registros e seguir o art. 100.

Campo	Preenchimento
Nº da amostra	
Preparação	
Tipo (líquida/não líquida)	
Data da colheita	
Horário da colheita	
Início e fim da distribuição / último terço (fase desde 01/02/2027)	
Quantidade (g, mínimo 100)	
Responsável pela colheita	
Equipamento de guarda e temperatura lida (°C)	
Descarte previsto (data e hora, colheita + 96 h)	
Descarte efetivo (data e hora)	
Responsável pelo descarte	
Desvio e ação tomada	

Orientações dos campos

Nº da amostra

Sequencial do dia

Preparação

Nome igual ao da etiqueta

Tipo (líquida/não líquida)

Líquida: só refrigeração até 4 °C

Data da colheita

dd/mm/aaaa

Horário da colheita

hh:mm

Início e fim da distribuição / último terço (fase desde 01/02/2027)

Ex.: 11:30 a 14:30; último terço 13:30 a 14:30

Quantidade (g, mínimo 100)

Igual ou maior que 100

Responsável pela colheita

Nome de quem colheu

Equipamento de guarda e temperatura lida (°C)

Ex.: refrigerador A, 3 °C

Descarte previsto (data e hora, colheita + 96 h)

Colheita mais 96 horas

Descarte efetivo (data e hora)

Não antes do previsto

Responsável pelo descarte

Nome de quem descartou

Desvio e ação tomada

Descrever o desvio, se houver

Desvios da fase de 96 h, a partir de 01/02/2027

Para a fase da CVS 3/2026, desde 01/02/2027: Se a colheita saiu do último terço, não foi feita com o utensílio da distribuição, o saco foi tocado por dentro ou soprado, ou a quantidade ficou abaixo de 100 g: registre o desvio e, se ainda estiver dentro do último terço, colha uma nova amostra com saco novo. Fora dessa janela, o desvio fica registrado e é levado ao líder de cozinha; não marque como cumprido. Amostra líquida congelada ou guardada acima de 4 °C: registre desvio e, se a distribuição ainda estiver no último terço, colha nova amostra e refrigere até 4 °C. Equipamento acima da faixa: transfira as amostras para equipamento adequado e avise o responsável. Em suspeita de surto, notifique conforme o art. 100 e preserve amostras e registros. Para temperatura fora da faixa, registre o tempo conhecido ou desconhecido do desvio e identifique a amostra afetada; transferir de equipamento não apaga o

desvio nem comprova integridade. O responsável define e registra o encaminhamento, consultando a autoridade sanitária quando necessário. Havendo suspeita de surto, preserve também as amostras afetadas e siga as orientações da autoridade, sem descarte por rotina.

Etiqueta do saco estéril (uma por amostra)

SP: formulário da CVS 3/2026, art. 99, para serviço a partir de 01/02/2027. Até 31/01/2027, use a variante de 72 h da CVS 5/2013 neste recurso.

Preencha antes da colheita. Os cinco primeiros campos vêm do art. 99, I. Os demais são apoio operacional.

Etiqueta de amostra | SP, CVS 3/2026, art. 99 | A partir de 01/02/2027
Colheita no último terço da distribuição; mínimo 100 g. Guarda por 96 h entre -18 °C e 4 °C; líquidos somente refrigerados até 4 °C. Contagem da colheita é critério da casa. Preencher os cinco campos de identificação antes de colher.

Campo	Preenchimento
Estabelecimento	
Preparação	
Data da colheita	
Horário da colheita	
Responsável pela colheita	
Líquida ou não líquida	
Descarte previsto (data e hora)	

Quadro de amostras líquidas (serviço de alimentação coletiva, art. 99)

SP: formulário da CVS 3/2026, art. 99, para serviço a partir de 01/02/2027. Até 31/01/2027, use a variante de 72 h da CVS 5/2013 neste recurso.

Use para amostra líquida de alimento preparado: colher no último terço da distribuição, no mínimo 100 g, com as mesmas condições de identificação e colheita do roteiro geral.

Amostras líquidas ficam exclusivamente sob refrigeração, a no máximo 4 °C; não congelar. Conservar por 96 horas.

Anote o descarte previsto a partir da colheita (+96 h), registre leituras e desvios; não descartar amostra relacionada a investigação antes da orientação da autoridade. Informação ausente permanece pendente.

Amostras líquidas de 96 h | SP, CVS 3/2026, art. 99 | A partir de 01/02/2027

Colher no último terço, mínimo 100 g, com utensílio da distribuição. Identificar saco estéril com estabelecimento, preparação, data, horário e responsável; higienizar as mãos; não tocar o interior nem soprar; retirar ar se possível e fechar. Guardar exclusivamente refrigerado até 4 °C por 96 h, sem congelar. Contar da colheita é critério da casa.

Desvio: Registrar e avisar o responsável; nova colheita somente se ainda no último terço. Transferir de equipamento não apaga desvio nem comprova integridade. Em suspeita de surto, preservar amostras e registros e seguir o art. 100.

Campo	Preenchimento
Preparação e identificação da amostra	
Data e hora da colheita	
Quantidade (g, mínimo 100)	
Equipamento de refrigeração	
Data, hora e temperatura lida (máximo 4 °C; não congelar)	
Descarte previsto (+96 h)	
Desvio e ação	
Responsável	

Variante atual: colheita e guarda por 72 h (até 31/01/2027)

Aplicação: SP, serviços de alimentação que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva; conferir o enquadramento do art. 52 da CVS 5/2013. Use somente para serviços até 31/01/2027.

Calcule a segunda hora a partir do início da distribuição. Colha nessa janela, com os mesmos utensílios usados para distribuir. A quantidade mínima por amostra é 100 g.

Identifique embalagem higienizada ou saco esterilizado ou desinfetado com estabelecimento, preparação, data, horário e nome do responsável. Higienize as mãos; abra sem tocar o interior nem soprar; coloque a amostra, retire o ar se possível e feche.

Amostra de alimento distribuído sob refrigeração: guardar até 4 °C por 72 h. Distribuído quente: congelar a -18 °C por 72 h. Líquidos ficam exclusivamente refrigerados até 4 °C por 72 h, inclusive quando servidos quentes. Preencha a condição aplicável na coluna de parâmetro.

O registro é organização da casa. Conte as 72 h da colheita como critério operacional e confirme a referência com a vigilância; registre as temperaturas e o descarte efetivo, nunca anterior ao previsto.

Amostras de 72 h | SP, CVS 5/2013, art. 52 | Até 31/01/2027

Colher na segunda hora da distribuição, com o mesmo utensílio usado para servir, no mínimo 100 g. Identificar embalagem higienizada ou saco esterilizado ou desinfetado com estabelecimento, preparação, data, horário e responsável; higienizar as mãos; abrir sem tocar por dentro nem soprar; retirar o ar se possível e fechar. Por 72 h: alimento distribuído refrigerado, até 4 °C; distribuído quente, congelado a -18 °C; líquidos somente refrigerados até 4 °C, inclusive se servidos quentes. Contar da colheita é critério da casa, a confirmar com a vigilância.

Desvio: Registrar e avisar o responsável, sem marcar conforme nem inventar dados. Nova colheita somente se ainda na segunda hora. Trocar de equipamento não apaga desvio. Em suspeita de surto, preservar amostras e registros por precaução da casa e seguir a autoridade, sem descarte por rotina.

Campo	Preenchimento
Estabelecimento	
Preparação / nº da amostra	
Data e hora da colheita	
Início da distribuição / intervalo da segunda hora	
Nome do responsável pela colheita	
Quantidade (g, mínimo 100)	
Forma de distribuição (quente/refrigerado)	
Amostra líquida (sim/não)	
Identificação e embalagem conferidas	
Parâmetro de guarda (CVS 5/2013, art. 52)	
Equipamento / temperatura medida	
Descarte previsto (colheita + 72 h, critério da casa)	
Descarte efetivo / responsável	
Desvio / ação / responsável	

Desvios da fase de 72 h, até 31/01/2027

Se houver falha de janela, quantidade, recipiente, identificação ou temperatura, registre o desvio e avise o responsável; não marque conforme nem invente dados. Se ainda estiver na segunda hora, colha nova amostra com embalagem adequada. Trocar de equipamento não apaga um desvio anterior; identifique as amostras afetadas e registre o encaminhamento. Em suspeita de surto, como precaução da casa, preserve amostras e registros para a investigação e siga a orientação da autoridade, sem descarte por rotina. As 72 h tratam da amostra física, não do prazo de arquivo do registro.

Exemplo simulado da fase de 96 h, a partir de 01/02/2027

SIMULAÇÃO FICTÍCIA para treino: Restaurante Exemplo por quilo, 03/02/2027, distribuição das 11h30 às 14h30. Último terço: 13h30 a 14h30. Duas amostras: arroz branco (não líquido) e caldo verde (líquido). O caldo foi colocado por engano no freezer.

amostra_1

Preparação

Arroz branco

Tipo

não líquida

Data e horário

03/02/2027 13:40

Quantidade (g)

130

Equipamento e temperatura

Refrigerador A, 3 °C

Descarte previsto

07/02/2027 13:40

Desvio

nenhum

amostra_2

Preparação

Caldo verde

Tipo

líquida

Data e horário

03/02/2027 13:45

Quantidade (g)

250

Equipamento e temperatura

Freezer B, -19 °C (erro)

Descarte previsto

07/02/2027 13:45

Desvio

Líquida guardada em freezer, às 14:05 detectado

amostra_3

Preparação

Caldo verde (nova colheita)

Tipo

líquida

Data e horário

03/02/2027 14:10

Quantidade (g)

120

Equipamento e temperatura

Refrigerador A, 3 °C

Descarte previsto

07/02/2027 14:10

Desvio

Substitui, no controle operacional, a amostra 2; o desvio original permanece registrado.

Decisão esperada: Arroz: amostra aceita, guardar até 07/02/2027 13:40. Caldo: não aceita, porque a amostra líquida deve ficar exclusivamente sob refrigeração até 4 °C. Como o desvio foi percebido às 14:05, dentro do último terço (até 14:30), colher nova amostra com saco novo e o utensílio da distribuição, guardar sob refrigeração até 4 °C e registrar o desvio e a ação. A nova amostra é colhida às 14:10 e tem descarte previsto apenas a partir de 07/02/2027 às 14:10. A amostra 2 continua identificada como afetada pelo desvio até o responsável registrar seu encaminhamento; ela não é reclassificada como conforme. Em suspeita de surto, preservar as amostras para orientação da autoridade.

Base: [CVS 3/2026](#), [arts. 7, 48, 99, 100, 170, 181](#). Vigência conforme [CVS 9/2026](#). Conferência das fontes: 13/10/2026. As obrigações já aplicáveis continuam durante a preparação. O modelo não substitui os procedimentos, a avaliação do responsável ou as orientações da autoridade sanitária.