

Registro de lotes de arroz temperado, ficha da receita padrão, documentos e checklist de turno

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

Responsável: Sushman ou responsável da praça (registro e checklist); gerente ou responsável técnico (ficha e documentos)

Momento: A cada preparo de arroz temperado; checklist na abertura e no fechamento da praça; conferência de documentos antes de visitas e a cada mudança de receita

Aplicação: Arroz temperado para sushi em estabelecimentos do Estado de São Paulo, CVS 3/2026 em vigor a partir de 01/02/2027. O art. 63 não trata expressamente do sushi montado (confirmar a regra com o RT ou a vigilância; art. 60 como referência). Não traz receita nem valores de proporção.

Como usar

1. Antes de preparar, confirme a versão vigente da receita padrão e que há laudo para essa versão (art. 64).
2. Misture o arroz recém-preparado completamente ao tempero (art. 63, I); a olho, isso confirma a mistura, não o pH.
3. Identifique o recipiente com data e hora da manipulação e data e hora do término do prazo (art. 63, III).
4. O término não pode passar de 8 horas; convenção da casa: contar a partir da hora de manipulação registrada, sujeita à confirmação do responsável técnico.
5. Mantenha o arroz protegido; só nessas condições a permissão de temperatura ambiente se aplica (art. 63, II).
6. Informação não confirmada deve ficar como 'pendente de confirmação', nunca como 'não'.
7. Mudou ingrediente, proporção ou versão: não trate o lote como padrão até haver nova análise (art. 64, § 1º).

Estabelecimento: _____

Data / turno: _____

Ficha de preenchimento (uma por registro)

Imprima o recurso completo com as instruções e critérios. Reproduza esta ficha para novos registros, mantendo as instruções disponíveis no posto. A planilha CSV mantém o formato de várias linhas.

Campo	Preenchimento
Data	
Lote ou recipiente	
Versão da receita padrão	
Manipulação (data e hora)	
Término do prazo (data e hora)	
Protegido e identificado (sim, não, pendente de confirmação)	
Local de guarda	
Responsável	
Destino (usado, descartado)	

Ficha da receita padronizada do arroz temperado (campos para preencher; sem receita pronta)

Preencha cada campo com os dados da sua casa; a norma não fornece proporções.

Troque a versão e a data a cada alteração de receita, e anexe o laudo correspondente.

Preencha o resultado do laudo com os dados do documento do laboratório; não copie valores de outra receita.

Ficha da receita padronizada do arroz temperado (campos para preencher; sem receita pronta)		
Campo	Preenchimento	Observação
Nome da preparação		Arroz temperado para sushi (art. 7, VI)
Versão e data		Mudou a receita? Nova análise (art. 64, § 1º)
Arroz cozido (quantidade em g)		
Sal (g)		Tempero é sal, açúcar e vinagre (art. 7, VI)
Açúcar (g)		
Vinagre / acidificante (tipo e quantidade)		A proporção é da casa; o laudo comprova o pH final
Outros ingredientes, se houver		Qualquer inclusão é mudança de receita
Método de mistura		Mistura completa ao arroz recém-preparado (art. 63, I)
pH-alvo da casa		Deve ser igual ou inferior a 4,5 (art. 7, VI e art. 64)
Método e ponto de medição do pH		Definidos com o laboratório e o responsável técnico; a norma não detalha

Ficha da receita padronizada do arroz temperado (campos para preencher; sem receita pronta)		
Campo	Preenchimento	Observação
Laudo (laboratório, número, data, resultado)		Resultado igual ou inferior a 4,5 (art. 64)
Local de guarda de receita e laudo		Disponíveis no estabelecimento (art. 64, § 2º)
Responsável pela ficha		

Lista de documentos para verificação

Conferir com o responsável técnico ou gerente antes da visita e a cada mudança de receita.

Marque 'pendente de confirmação' quando não localizar o documento; não marque 'não' por padrão.

Documento	Onde está	Responsável	Conferido em	Situação (disponível, ausente, pendente de confirmação)
Receita padronizada do arroz temperado, versão vigente				
Laudo laboratorial de pH da versão vigente				
Registros de lotes com identificação do arroz				
Laudo novo, se a receita mudou				

Checklist de turno do arroz de sushi

Aplicar na abertura e no fechamento da praça; o POP da casa explica o método.

Falhas vão para o responsável técnico conforme a ação indicada.

Momento	Verificação observável	Critério	Resultado (feito, falha, pendente de confirmação)	Ação em caso de falha
Antes do preparo	Versão da receita em uso tem laudo	Versão da receita igual à do laudo (art. 64)		Não usar como padrão; chamar o responsável técnico
Após a mistura	Arroz misturado ao tempero	Mistura completa, sem partes sem tempero (art. 63, I)		Remisturar; se duvidoso, descartar
Após o preparo	Recipiente protegido e identificado	Data e hora de manipulação e de término (art. 63, II e III)		Identificar antes de usar; sem como reconstruir, descartar
Durante o serviço	Prazo respeitado	Término até 8 horas, convenção da casa		Descartar o lote vencido
Abertura	Área de sushi exclusiva	Sem outras atividades concomitantes (art. 56)		Retirar a atividade ou reorganizar a área
Abertura	Esteira de sushi	Material de fácil higienização e em condições adequadas de higiene (art. 145)		Higienizar ou interditar; avisar o responsável
Fechamento	Sobras de arroz	Prazo vencido ou sem identificação		Descartar e registrar o destino

Se houver desvio

Arroz sem identificação, sem proteção, de receita sem laudo correspondente ou com requisito de pH não confirmado: não usar o lote. Não há base para aplicar a permissão de guarda ambiente do art. 63, II sem cumprir suas condições. Política conservadora da casa para esse lote: descartar e registrar o destino; o responsável corrige o processo, sem autorizar uso alternativo. Arroz com prazo vencido: descartar. Receita alterada exige nova análise laboratorial antes de ser adotada como padrão (art. 64). Qualquer condição pendente impede usar o lote atual; aplique a política conservadora de descarte descrita acima, registre o destino e corrija a causa para a próxima produção.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO fictícia: a Casa Exemplo prepara o arroz temperado na versão 2 da receita; a ficha tem laudo da versão 2. O lote foi manipulado em 12/03/2027 às 10:30, com término registrado às 18:30. Às 18:40 o recipiente ainda está na praça. Em outro dia, o gerente quer trocar a proporção do vinagre sem novo laudo.

Data

12/03/2027

Lote

Bandeja A

Versão da receita

2

Manipulação

12/03/2027 10:30

Término do prazo

12/03/2027 18:30

Protegido e identificado

sim

Local de guarda

Bandeja coberta na praça de sushi

Responsável

Sushman (fictício)

Verificado nesta simulação

somente o prazo registrado e a existência de laudo da versão 2; o pH não foi medido

Destino

Descartado em 12/03/2027 às 18:40 (simulação)

Decisão esperada: Às 18:40 o prazo de 8 horas já passou: descartar o lote e registrar o destino. A troca de proporção exige nova análise laboratorial (art. 64, § 1º); a versão nova só vale como padrão depois do laudo correspondente.

Base: [CVS 3/2026, arts. 7, 56, 60, 63, 64, 145, 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.