

Checklist de revisão do cardápio: aviso de alimentos crus ou mal cozidos (art. 65)

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

Responsável: Gerente ou responsável por aprovar o cardápio

Momento: Antes de imprimir ou publicar cada versão do cardápio e quando uma ficha técnica mudar de ingrediente

Aplicação: Serviços de alimentação em SP que ofertem preparações com ingredientes de origem animal crus ou mal cozidos, conforme CVS 3/2026 em vigor a partir de 01/02/2027 (CVS 9/2026, art. 1º)

Como usar

1. Preencha primeiro a planilha de itens-gatilho (formulário de apoio), item por item, com base nas fichas técnicas.
2. Percorra a lista de verificação com o cardápio final na mão, no formato em que o cliente o vê (papel, tela ou cartaz).
3. Marque conforme, não conforme ou pendente de confirmação. Nunca marque conforme por suposição.
4. Registre data e nome de quem revisou. Isso é recomendação da casa, não exigência do art. 65.
5. Prática da casa: não liberar a versão revisada do cardápio com item de classificação pendente; confirmar o enquadramento e o aviso antes de finalizar essa versão.

Estabelecimento: _____ Data / turno: _____

Nº	Verificação	Critério observável	Fonte	Resultado	Se falhar
1	Itens com ingrediente animal cru ou mal cozido identificados	Planilha de itens-gatilho preenchida para todos os itens do cardápio	CVS 3/2026, art. 65, II		Completar a planilha; item sem confirmação fica pendente de confirmação

Nº	Verificação	Critério observável	Fonte	Resultado	Se falhar
2	Asterisco (*) aplicado em cada item-gatilho	Todo item sim da planilha tem asterisco no cardápio	CVS 3/2026, art. 65, II		Corrigir o cardápio antes de publicar
3	Frase oficial presente na parte inferior do cardápio, em destaque	Texto igual ao do art. 65, II, sucedendo o asterisco	CVS 3/2026, art. 65, II		Substituir pelo texto oficial; retirar redação promocional
4	Aviso sobre riscos nos cardápios fornecidos aos consumidores	Todas as versões em circulação (salão, mesa, delivery, tela) têm a frase	CVS 3/2026, art. 65, I		Retirar de circulação a versão sem aviso até corrigir
5	Sem cardápio: cartaz ou placa do Anexo I afixado	Cartaz em local de destaque e fácil visualização, modelo oficial do Anexo I	CVS 3/2026, art. 65, III; Anexo I		Imprimir o Anexo I e afixar antes da próxima abertura
6	Aviso visível e legível na hora da escolha	Lido a partir da posição do cliente; sem rodapé cortado, desbotado ou escondido na tela	CVS 3/2026, art. 65, IV		Reimprimir, ajustar o layout ou mover o aviso
7	Itens alterados desde a última revisão reavaliados	Lista de mudanças conferida contra a planilha	Rotina da casa		Reavaliar o item e registrar o resultado

Planilha de itens-gatilho do cardápio

Liste cada item do cardápio.

Em ingrediente cru ou mal cozido, use sim, não ou pendente de confirmação.

Itens pendentes devem ser resolvidos antes da publicação.

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
Item do cardápio	
Seção	
Ingrediente cru ou mal cozido (sim, não ou pendente de confirmação)	
Qual ingrediente ou ponto de cocção	
Asterisco aplicado	
Data da revisão	
Responsável	

Se houver desvio

Item-gatilho sem asterisco ou versão sem a frase oficial: não publique nem distribua essa versão. Se já estiver em circulação, retire de circulação e substitua pela versão corrigida antes de continuar a distribuir; registre a correção. Dúvida sobre se um item é cru ou mal cozido: mantenha como pendente de confirmação e consulte a vigilância sanitária local.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA: o bistrô Exemplo revisa o cardápio de outono. Foram verificados apenas o texto do cardápio e as fichas técnicas informadas por quem preencheu; nada mais foi confirmado.

item_1

Carpaccio de carne: ingrediente cru, sim, asterisco aplicado

item_2

Hambúrguer ao ponto: pendente de confirmação, a cozinha ainda não definiu o critério

item_3

Risoto de cogumelos: não, nenhum ingrediente animal cru ou mal cozido nas fichas

rodape

Frase do art. 65, II presente em destaque

cartaz

Não se aplica, o bistrô tem cardápio

Decisão esperada: O cardápio não está pronto para publicação. O hambúrguer segue pendente de confirmação até a cozinha definir o critério e a equipe decidir sobre o asterisco; o restante está conforme.

Base: [CVS 3/2026](#), [arts. 65, 59, 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.