

Checklist de exposição e distribuição: montagem, intervalo de registro e fim da distribuição

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

Responsável: Encarregado do turno ou responsável pelo buffet/balcão

Momento: Montagem antes da abertura; a cada 2 horas até o término da distribuição; fechamento da distribuição

Aplicação: Balcão, buffet, self-service e exposição em SP conforme CVS 3/2026 (vigência 01/02/2027, CVS 9/2026 art. 1º). Os pontos de comércio (art. 80) estão separados.

Como usar

1. Faça a verificação de montagem antes de abrir a distribuição e anote a hora de início de cada preparação (anotação da casa, necessária para somar o tempo total do art. 60).
2. A cada 2 horas, meça a temperatura no centro geométrico, preencha a planilha e compare com a tabela do art. 60.
3. No fim da distribuição, faça a última leitura e decida o destino das sobras conforme o POP da casa.
4. Resultado em branco ou sem leitura é registrado como pendente de confirmação, não como conforme.
5. Prática da casa: ao montar a exposição, defina e registre o horário-limite de cada preparação pela categoria do art. 60 e pelo tempo já acumulado. Confira os vencimentos continuamente na rotina, inclusive entre as leituras de temperatura de 2 em 2 h; não aguarde a próxima leitura para retirar uma preparação cujo tempo terminou. Alimento fora dos critérios é descartado (arts. 60 e 72).

Estabelecimento: _____

Data / turno: _____

Item 1

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Montagem e entre leituras
Verificação	Horários-limite das preparações
Critério observável	Categoria, início do relógio e limite registrados; nenhum alimento permanece após o próprio limite
Fonte	Art. 60 e art. 72; checagem entre leituras é prática da casa
Responsável	Encarregado do turno
Resultado	
Se falhar	Retirar e descartar imediatamente; registrar horário e responsável

Item 2

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Montagem
Verificação	Barreiras de proteção nos balcões e recipientes na área de consumo
Critério observável	Presentes e íntegras em cada balcão e recipiente
Fonte	CVS 3/2026, art. 69
Responsável	Encarregado do turno
Resultado	
Se falhar	Não abrir o item ou o balcão até instalar a barreira

Item 3

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Montagem
Verificação	Fechamento em equipamentos com alimentos prontos na área de venda
Critério observável	Dispositivo de fechamento presente e funcionando
Fonte	CVS 3/2026, art. 70
Responsável	Encarregado do turno
Resultado	
Se falhar	Retirar o alimento do equipamento sem fechamento

Item 4

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Montagem
Verificação	Utensílio exclusivo e de cabo longo por preparação
Critério observável	Um utensílio por cubeta, cabo longo
Fonte	CVS 3/2026, art. 71
Responsável	Operador do buffet
Resultado	
Se falhar	Providenciar utensílio exclusivo antes de servir

Item 5

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Montagem
Verificação	Condimentos em porções individuais (sanduíches, salgados, pastéis e similares)
Critério observável	Sem potes coletivos para esses itens
Fonte	CVS 3/2026, art. 75
Responsável	Operador do buffet
Resultado	
Se falhar	Substituir por porções individuais

Item 6

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Montagem
Verificação	Recipientes compatíveis com o equipamento e alimento organizado
Critério observável	Sem excesso que impeça manter a temperatura em todo o produto
Fonte	CVS 3/2026, art. 76
Responsável	Operador do buffet
Resultado	
Se falhar	Redistribuir em recipientes adequados

Item 7

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Montagem
Verificação	Ornamentos e fluxo de ar
Critério observável	Nada sobre o balcão de distribuição nem entre fluxo de ar e alimentos; ar não incide diretamente sobre alimentos e ornamentos
Fonte	CVS 3/2026, art. 84
Responsável	Encarregado do turno
Resultado	
Se falhar	Remover ou reposicionar o ornamento ou o fluxo

Item 8

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Montagem
Verificação	Sinais de descongelamento ou recongelamento
Critério observável	Sem embalagem molhada, gelo, deformação ou líquido acumulado
Fonte	CVS 3/2026, art. 77
Responsável	Operador do buffet
Resultado	
Se falhar	Não expor o produto

Item 9

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Montagem
Verificação	Primeira leitura de temperatura registrada, com parâmetros do art. 60 no documento
Critério observável	Leitura e hora anotadas
Fonte	CVS 3/2026, arts. 73 e 60
Responsável	Encarregado do turno
Resultado	
Se falhar	Medir e registrar antes de abrir

Item 10

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Intervalo (a cada 2 h)
Verificação	Leitura registrada para cada preparação
Critério observável	Valor, hora, data e nome do responsável
Fonte	CVS 3/2026, art. 73
Responsável	Encarregado do turno
Resultado	
Se falhar	Medir agora e registrar o atraso

Item 11

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Intervalo (a cada 2 h)
Verificação	Temperatura e tempo total dentro da tabela
Critério observável	Conforme faixa do art. 60 e tempo acumulado desde a espera
Fonte	CVS 3/2026, arts. 60 e 72
Responsável	Encarregado do turno
Resultado	
Se falhar	Descartar imediatamente o que não atender

Item 12

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Intervalo (a cada 2 h)
Verificação	Utensílios, barreiras e identificação mantidos
Critério observável	Sem troca de colher entre cubetas; barreiras no lugar
Fonte	CVS 3/2026, arts. 69 e 71
Responsável	Operador do buffet
Resultado	
Se falhar	Corrigir na hora; substituir o utensílio contaminado

Item 13

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Fim da distribuição
Verificação	Última leitura registrada
Critério observável	Leitura final com hora
Fonte	CVS 3/2026, art. 73
Responsável	Encarregado do turno
Resultado	
Se falhar	Registrar como pendente de confirmação e justificar

Item 14

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Fim da distribuição
Verificação	Sobras que não atendem à tabela
Critério observável	Separadas e descartadas
Fonte	CVS 3/2026, art. 72
Responsável	Encarregado do turno
Resultado	
Se falhar	Descartar; as demais seguem o POP da casa

Item 15

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Qualquer momento (self-service ou expositores)
Verificação	Etiqueta ou placa de identificação com as advertências dos arts. 182 e 183 (alergênicos do Anexo II, glúten, lactose e álcool)
Critério observável	Advertências aplicáveis à preparação presentes na etiqueta ou placa
Fonte	CVS 3/2026, arts. 186, 182 e 183
Responsável	Encarregado do turno
Resultado	
Se falhar	Repor a placa antes de continuar a exposição

Item 16

Campo	Verificação e preenchimento
Momento	Qualquer momento (comércio)
Verificação	Identificação com designação, data de preparo e prazo de validade, e proteção do pescado cru
Critério observável	Informações completas na exposição; hortifrúti in natura excetuados
Fonte	CVS 3/2026, art. 80
Responsável	Responsável pela exposição
Resultado	
Se falhar	Identificar ou proteger antes de expor

Planilha de leituras de temperatura na exposição

Preencha uma linha por preparação e por leitura.

Tempo total acumulado soma espera, distribuição e exposição.

Parâmetros do art. 60 devem constar no documento (art. 73, parágrafo único).

Prática da casa: ao montar a exposição, defina e registre o horário-limite de cada preparação pela categoria do art. 60 e pelo tempo já acumulado. Confira os vencimentos continuamente na rotina, inclusive entre as leituras de temperatura de 2 em 2 h; não aguarde a próxima leitura para retirar uma preparação cujo tempo terminou. Alimento fora dos critérios é descartado (arts. 60 e 72).

Se o alimento quente estiver abaixo de 60 °C e não houver evidência do tempo nessa condição, não inicie uma nova hora a partir da descoberta. Política conservadora da casa: não considerar conforme, segregar e descartar, com registro.

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	
Preparação	
Categoria (art. 60)	
Fim do preparo / início da espera (início do relógio do art. 60)	
Hora da leitura	
Temperatura (°C)	
Tempo total acumulado	
Atende? (sim, não ou pendente de confirmação)	
Ação tomada	
Responsável	
Parâmetro de temperatura e tempo do art. 60	
Horário-limite da preparação	
Horário de retirada / descarte	

Se houver desvio

Alimento que não atende ao tempo ou à temperatura da tabela do art. 60 é descartado imediatamente (art. 72). Barreira, fechamento ou utensílio exclusivo ausente: corrija antes de continuar a servir aquele item. Leitura não feita: meça assim que perceber e registre o atraso e quem verificou.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA: ceviche termina o preparo às 10h50 e fica em espera refrigerada a 4 °C. O buffet é montado às 11h00. O encarregado registra o prazo total de 2 h, com limite às 12h50, e acompanha a retirada.

Preparação

Ceviche (pescado cru)

Categoria (art.60)

Preparação com pescado cru: até 5 °C por no máximo 2 h no total

Fim do preparo / início da espera

10h50

Montagem da exposição

11h00

Leitura inicial

4 °C às 11h00

Horário-limite registrado na montagem

12h50

Conferência entre leituras

12h50, 4 °C

Horário de retirada / descarte

12h50

Responsável

Encarregado do buffet (fictício)

Tempo total

2 h, incluindo 10 min de espera antes da exposição

Decisão esperada: Retirar e descartar às 12h50 conforme o horário-limite, sem esperar a leitura periódica de 13h00. A temperatura dentro da faixa não amplia o prazo. Se a retirada ocorrer depois, registrar também a retirada tardia como desvio e o horário real. Início do preparo/espera não conhecido fica pendente e não autoriza contar novamente a partir da exposição.

Base: [CVS 3/2026, arts. 60, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 80, 84, 186](#). 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.