

Planilha de registro de recebimento com critério SP (art. 30 da CVS 3/2026)

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

Responsável: Estoquista ou encarregado que recebe a carga; o gerente revisa os registros e trata os desvios

Momento: No ato do recebimento, por entrega e por produto, antes de enviar o item ao armazenamento

Aplicação: Estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação no Estado de São Paulo, a partir da vigência da CVS 3/2026 (01/02/2027). Cada linha é um produto ou lote conferido.

Como usar

1. Preencha uma linha por produto ou lote, com data, hora e o nome de quem conferiu (art. 7º, XXXIX).
2. Escolha a categoria da tabela do art. 30 e copie para a coluna 'critério SP' o parâmetro correspondente. Se o fabricante ou o frigorífico indicar outra faixa, anote a faixa indicada e a fonte.
3. Meça a temperatura apenas nos produtos que exigem condições especiais de conservação. Para os demais, escreva N/A. O ponto e o método de medição são definidos no POP da casa.
4. Avalie embalagem (limpa e íntegra), sensorial (cor, aparência, odor, textura) e validade lida. Em congelados, procure os sinais do art. 29.
5. Compare a temperatura com o critério SP e decida: aceito, recusado/devolvido ou segregado e identificado.
6. As faixas refrigeradas do art. 30 incluem os dois extremos: carnes a 4 °C ou 7 °C atendem à faixa de 4 a 7 °C. Leitura abaixo do mínimo ou acima do máximo, sem recomendação documentada do fabricante ou frigorífico admitida para a categoria, não atende. Registre sem arredondar; não marque conforme. A recomendação alternativa só vale onde o art. 30 a admite e deve ficar identificada no critério do registro.
7. Prática recomendada da casa: dado não confirmado fica como 'pendente de confirmação', nunca 'OK' por padrão.
8. Mantenha as planilhas por no mínimo 180 dias (art. 181). Prática recomendada da casa: em auditoria interna, comparar uma amostra de linhas com as notas fiscais; a rotina diária só registra e decide.
9. A tabela do art. 30 deste modelo vale em SP a partir de 01/02/2027. Até 31/01/2027, continuam aplicáveis as regras sanitárias atuais e o POP da casa; o POP não dispensa limites legais.

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 e hora	
Responsável pela conferência	
Fornecedor	
NF / lote	
Produto	
Categoria (art. 30)	
Critério SP (art. 30)	
Embalagem limpa e íntegra	
Sensorial (cor, aparência, odor, textura)	
Validade lida	
Temperatura medida (°C)	
Decisão	
Observação e destino do desvio	

Se houver desvio

Item fora do critério SP, com embalagem suja ou rompida, sensorial alterado, validade vencida ou sinais do art. 29: não aceitar como conforme. Preferencialmente devolver de imediato ao fornecedor; se não for possível, segregar em local reservado e identificado (art. 31). Não deixar no piso nem em pátio ou plataforma (art. 32). Prática recomendada da casa (não decorre do art. 25): se a temperatura ficar fora da faixa em mais de uma entrega do mesmo fornecedor, o gerente revisa os critérios de seleção desse fornecedor, que a casa definiu conforme o art. 25. Dado ausente fica 'pendente de confirmação'

(prática da casa) até o responsável decidir. Leitura fora de qualquer extremo da faixa, sem alternativa documentada admitida no art. 30: registrar o valor, não marcar conforme e aplicar o art. 31, preferencialmente devolver imediatamente ou segregar em local reservado e identificado.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA para treino: o estoquista A recebe peito de frango resfriado de um fornecedor fictício. O rótulo não traz recomendação de temperatura diferente da do art. 30. O termômetro marca 8 °C, a embalagem está limpa e íntegra, o sensorial está normal e a validade é 20/03/2027.

Data e hora

EXEMPLO SIMULADO: 10/03/2027 10:15

Responsável pela conferência

Estoquista A (fictício)

Fornecedor

Fornecedor Fictício Ltda.

NF / lote

NF 0001 / lote X1

Produto

Peito de frango resfriado

Categoria (art. 30)

Refrigerados: carnes e derivados

Critério SP (art. 30)

de 4 a 7 °C (rótulo sem recomendação diferente)

Embalagem limpa e íntegra

OK

Sensorial (cor, aparência, odor, textura)

OK

Validade lida

20/03/2027

Temperatura medida (°C)

8

Decisão

Recusado e devolvido

Observação e destino do desvio

Acima da faixa do art. 30; devolução imediata ao fornecedor, comunicada ao gerente

Decisão esperada: Recusar e devolver. 8 °C está acima da faixa de 4 a 7 °C do art. 30 e não há recomendação do frigorífico indicando outra faixa. Registrar o desvio e comunicar o gerente. A simulação não prova que outros itens da mesma entrega estejam conformes.

Base: [CVS 3/2026](#), arts. [25](#), [26](#), [27](#), [28](#), [29](#), [30](#), [31](#), [32](#), [174](#), [181](#), [7](#). 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.