

Registro de cocção e reaquecimento com encaminhamento de desvio (SP, CVS 3/2026)

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

Responsável: Cozinheiro da estação mede e anota; encarregado de turno confere; gestor ou responsável pelas boas práticas revisa a semana (revisão semanal é recomendação da casa)

Momento: Ao fim da cocção e ao fim do reaquecimento, antes de liberar a preparação para espera, distribuição ou transporte

Aplicação: Estabelecimentos paulistas sujeitos à CVS 3/2026, a partir de 01/02/2027. Não substitui o registro de espera quente ou fria (art. 60 e art. 73).

Como usar

1. Este registro cobre cocção a no mínimo 75 °C no centro geométrico (art. 59) e reaquecimento a no mínimo 75 °C em todas as partes (art. 68). Imprima o critério correspondente. Para outra combinação suficiente de tempo e temperatura admitida na cocção, use um registro específico do procedimento que identifique o critério, sua base, início e fim da manutenção e duração efetiva; não certifique essa alternativa com esta ficha de temperatura isolada.
2. Use termômetro de haste e anote a menor leitura do ponto mais frio, nunca a mais alta.
3. Preencha data, hora e responsável na hora da medição.
4. Se a leitura não atender ao critério, não libere: continue o calor, meça de novo e anote a nova leitura na coluna de ação.
5. Leitura não feita fica como pendente, e a preparação não é liberada até medir.
6. O encarregado confere a linha antes do fechamento do turno e assina.
7. Se a nova leitura continuar abaixo do critério, siga o POP da casa (incluindo descarte) e avise o gestor.

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.

Critério desta ficha: cocção, no mínimo 75 °C no centro geométrico (art. 59); reaquecimento, no mínimo 75 °C em todas as partes (art. 68). Outra combinação suficiente admitida na cocção precisa de registro específico do procedimento com temperatura e duração, não desta ficha isolada. Leitura ausente: pendente, não liberar. Abaixo do critério: continuar o calor, medir e registrar de novo antes de liberar (política da casa).

Campo	Preenchimento
Data	
Hora	
Preparação e lote	
Etapa (cocção ou reaquecimento)	
Ponto medido	
Menor leitura (°C)	
Critério impresso atendido (sim, não ou pendente)	
Ação e nova leitura (hora e °C)	
Responsável pela medição	
Conferência do encarregado	
Destino final (liberado ou descartado)	

Se houver desvio

Leitura abaixo do critério: preparação retida, calor continuado, nova medição registrada. Persistindo a falha, destino conforme POP da casa (incluir descarte) e comunicação ao gestor. A portaria, nos artigos conferidos, não prescreve ação específica para este desvio.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA: restaurante hipotético em SP, em março de 2027, mede filé de frango grelhado.

Data

10/03/2027

Hora

12:10

Preparação e lote

Filé de frango grelhado, lote A

Etapas

cozimento

Ponto medido

centro da peça mais grossa

Menor leitura (°C)

72

Critério impresso atendido

não

Ação e nova leitura

12:18, 76 °C, mesma peça

Destino final

liberado após nova leitura

Responsável pela medição

Cozinheiro fictício A

Conferência do encarregado

Encarregado fictício B, 10/03/2027 às 12:19

Decisão esperada: A primeira leitura (72 °C) fica abaixo de 75 °C, então a peça não é liberada. Após mais calor, a leitura de 76 °C no mesmo ponto atende ao art. 59, e a liberação é registrada com as duas leituras e o responsável.

Base: [CVS 3/2026, arts. 7, 59, 60, 67, 68, 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.