

Registro de recebimento e uso de ovos

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

Responsável: Cozinheiro ou conferente que recebe os ovos; responsável técnico ou legal (ou proprietário/funcionário capacitado, arts. 19, 20 e 170) revisa

Momento: A cada recebimento de ovos e antes de liberar o ovo para preparação sem cocção; etiqueta ao abrir ovo pasteurizado/desidratado ou preparar maionese

Aplicação: Estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação em SP, arts. 62, 28, 30, 38, 39, 44 e 174 da Portaria CVS 3/2026. Registro de rotina, não auditoria. Os campos de recebimento atendem ao art. 174; o desenho do modelo é sugestão da casa. Guarda mínima de 180 dias para registros previstos na portaria (art. 181).

Como usar

1. Preencha antes o formulário de cabeçalho. Depois, uma linha por lote ou entrega no registro.
2. Fornecedor inspecionado (art. 62, I): confira no rótulo ou documento a indicação de inspeção oficial. Se não conseguir confirmar, escreva pendente de confirmação e segregue o lote.
3. Tipo de ovo: in natura, pasteurizado, desidratado ou cozido, conforme o rótulo. Copie lote e validade do rótulo; validade vencida, rasurada ou inexistente não se usa (art. 52).
4. Temperatura: registre quando o rótulo ou a norma exigir condição especial de conservação (art. 30: demais refrigerados 4 a 10 °C ou conforme fabricante); se não se aplica, escreva não se aplica; se não foi medida mas era exigida, escreva pendente.
5. Aspecto sensorial e embalagem: confira cor, aparência, odor, textura e se a embalagem está limpa e íntegra (arts. 27 e 28).
6. Uso previsto sem cocção (maionese, creme, mousse): só pasteurizado, desidratado ou cozido (art. 62, II).
7. Casca: separe ovos rachados ou sujos; não use em preparações (art. 62, V) e não venda rachados (art. 62, IV). Não lave ovos (art. 62, VII) e não reaproveite embalagens (art. 62, VI).
8. Ovo pasteurizado/desidratado aberto: anote abertura e nova validade do próprio ingrediente conforme fabricante (art. 38). Maionese preparada na casa e misturas de maionese com outros alimentos: no máximo 4 °C e até 2 dias a partir do preparo (art. 44), com designação, data de preparo e validade (art. 39). O rótulo do ovo usado como ingrediente não amplia a validade da maionese. Só a maionese industrializada pronta, adquirida de terceiro, segue as instruções de seu próprio rótulo, inclusive após aberta; sem essas informações, aplicar art. 44.
9. Decisão e destino: liberar, liberar só para preparação com cocção (75 °C no centro geométrico ou equivalente, art. 59), devolver ao fornecedor, segregar identificado ou descartar (art. 31).

10. Se a resposta conjunta de aspecto sensorial e embalagem for não, identifique na observação qual critério falhou. Temperatura exigida não medida fica pendente e o lote segregado, sem liberação até confirmar.

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	
Responsável	
Fornecedor	
Inspeção oficial conferida (sim, não, pendente de confirmação)	
Tipo de ovo	
Lote	
Validade do rótulo	
Temperatura no recebimento (quando refrigerado: 4 a 10 °C ou conforme fabricante, art. 30)	
Aspecto sensorial e embalagem limpa e íntegra (sim, não)	
Uso previsto (com ou sem cocção)	
Ovos com casca rachada ou suja (quantidade)	
Embalagem de ovos reaproveitada para outro fim (sim, não)	
Data de abertura (pasteurizado ou desidratado)	
Decisão e destino	
Observação	

Orientações dos campos

Data

12/03/2027 (exemplo simulado)

Responsável

Ana (fictícia)

Fornecedor

Granja Exemplo (fictícia)

Inspeção oficial conferida (sim, não, pendente de confirmação)

pendente de confirmação

Tipo de ovo

in natura

Lote

L123 (fictício)

Validade do rótulo

20/03/2027 (fictícia)

Temperatura no recebimento (quando refrigerado: 4 a 10 °C ou conforme fabricante, art. 30)

não se aplica (conforme rótulo fictício)

Aspecto sensorial e embalagem limpa e íntegra (sim, não)

sim

Uso previsto (com ou sem cocção)

sem cocção (maionese)

Ovos com casca rachada ou suja (quantidade)

3 de 30

Embalagem de ovos reaproveitada para outro fim (sim, não)

não

Data de abertura (pasteurizado ou desidratado)

não se aplica

Decisão e destino

27 ovos segregados e identificados; só com cocção após confirmar inspeção; pedir ovo pasteurizado para a maionese; 3 rachados descartados por decisão da casa, com registro

Observação

Rótulo sem indicação legível de inspeção

Cabeçalho do registro de ovos

Preencha uma vez por folha ou período antes de usar o registro.

Campo	Preenchimento
Estabelecimento	
Período	
Responsável pelo POP (RT ou responsável legal)	
Revisado por e data	

Etiquetas de ovo aberto ou transferido e de maionese e cremes preparados

Uma linha por recipiente. Ovo aberto segue a validade após abertura do próprio ingrediente (art. 38). Maionese feita na casa ou mistura de maionese: até 2 dias do preparo, a no máximo 4 °C (art. 44); o rótulo do ovo ingrediente não altera esse limite. Maionese industrializada pronta segue seu próprio rótulo; na ausência das informações, aplicar art. 44. Identifique o preparado conforme art. 39 e não revalide prazo (art. 46).

Na transferência do produto, identifique também a marca ao lado do fabricante ou fornecedor, conforme art. 37.

Escolha a base que corresponde ao produto identificado na primeira coluna. Nunca copie para a maionese feita na casa a validade do ovo usado na receita. Cremes e outros preparados seguem a categoria específica do art. 44, sem receber automaticamente o prazo da maionese.

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
Produto ou preparação (designação)	
Fornecedor ou fabricante e lote	
Data de abertura, transferência ou preparo	
Validade	
Base da validade (art. 44: maionese da casa/mistura; rótulo próprio: ingrediente aberto ou maionese industrializada pronta)	
Responsável	
Modo de conservação (conforme rótulo ou regra da preparação)	

Orientações dos campos

Produto ou preparação (designação)

Maionese preparada na casa (simulação)

Fornecedor ou fabricante e lote

Ovo pasteurizado Ingrediente Exemplo, lote OP-12 (fictício)

Data de abertura, transferência ou preparo

12/03/2027 às 10h00 (preparo)

Validade

Até 14/03/2027 às 10h00, sem ampliar após misturar ou reetiquetar

Base da validade (art. 44: maionese da casa/mistura; rótulo próprio: ingrediente aberto ou maionese industrializada pronta)

Art. 44: maionese da casa, até 2 dias do preparo; o prazo do ovo ingrediente não se transfere

Responsável

Ana Exemplo (fictícia)

Modo de conservação (conforme rótulo ou regra da preparação)

No máximo 4 °C; exposição/distribuição também seguem arts. 60 e 73

Decisão por tipo de preparação com ovos

Use antes de separar o ingrediente para cada receita. Recebimento, conservação e validade devem estar conformes em todas as opções. Pendência não autoriza uso.

Preparação	Tipo de ovo / condição	Decisão e fonte
Sem cocção (maionese, creme, mousse e similares)	Somente ovo pasteurizado, desidratado ou cozido	Não usar ovo in natura; conferir tipo e rótulo (art. 62, II). Maionese feita na casa: até 2 dias a no máximo 4 °C desde o preparo (art. 44).
Com cocção	Ovo de fornecedor inspecionado, casca íntegra e limpa; sem lavagem nem contato da casca externa com o conteúdo	Aplicar art. 59: no mínimo 75 °C no centro geométrico, ou combinação de tempo e temperatura suficiente para assegurar qualidade e segurança; registrar segundo o POP.
Tipo de ovo, cocção ou condição de recebimento incertos	Pendente de confirmação	Segregar identificado, não liberar e consultar responsável/fornecedor; tratar a não conformidade conforme art. 31.

Se houver desvio

Ovo in natura destinado a preparação sem cocção: não usar; trocar por pasteurizado, desidratado ou cozido. Inspeção oficial não confirmada: segregar em local identificado ou devolver e confirmar com o fornecedor antes de usar (art. 31). Ovos rachados ou sujos: não usar em preparações (art. 62, V); devolver preferencialmente ao fornecedor ou segregar identificado (art. 31). Se a casa optar por descarte, registrar a decisão, o responsável e o destino; a norma veda o uso, não impõe descarte como único caminho para o recebimento. Validade vencida ou embalagem não íntegra: não usar (art. 52). Maionese feita na casa ou mistura mantida fora do máximo de 4 °C ou além de 2 dias do preparo: descartar (arts. 44 e 45), mesmo que o ovo ingrediente tenha prazo maior. Para maionese industrializada pronta, conferir as condições e validade de seu próprio rótulo; na ausência das informações, aplicar art. 44. Não transferir o prazo do ingrediente para a preparação. Ovo lavado ou embalagem reutilizada: interromper a prática e corrigir no POP e no treinamento. Lote já lavado: como cautela da casa, segregar e consultar o responsável ou a vigilância, sem liberar para preparação sem cocção. Inspeção ainda não confirmada é pendência, não prova de infração: segregar por cautela enquanto se verifica; se não atender ao requisito, devolver conforme art. 31. No recebimento, temperatura fora do parâmetro aplicável (rótulo ou art. 30), temperatura não medida quando exigida, ou alteração de cor, aparência, odor ou textura: não liberar. Devolver preferencialmente de imediato ou segregar em local reservado e identificado (arts. 28 e 31); pendência exige confirmação antes da liberação, e produto mantido fora da temperatura não pode ser usado (art. 52). Registrar o critério que falhou, o destino e o responsável.

Exemplo simulado para treinamento

Simulação fictícia, não é caso real: o Bistrô Exemplo recebe 30 ovos in natura da Granja Exemplo para fazer maionese. O rótulo não mostra indicação legível de inspeção oficial e 3 ovos estão rachados.

Inspeção oficial conferida

pendente de confirmação

Tipo de ovo

in natura

Uso previsto

sem cocção (maionese)

Ovos com casca rachada ou suja

3 de 30

Decisão e destino

27 ovos segregados e identificados; 3 rachados descartados por decisão da casa, registrada por Ana; pedir ovo pasteurizado

Etiqueta da maionese da casa

Preparo em 12/03/2027 às 10h00; até 14/03/2027 às 10h00, a no máximo 4 °C. Prazo maior no rótulo do ovo pasteurizado não amplia o prazo da maionese.

Decisão esperada: Os 3 ovos rachados não podem entrar em preparações (art. 62, V). A casa escolheu descartá-los e registrou o destino; a devolução ao fornecedor ou segregação identificada também são caminhos do art. 31. Os 27 restantes ficam segregados, ou voltam ao fornecedor, até confirmar a inspeção oficial. Mesmo confirmada, ovo in natura não vai na maionese sem cocção (art. 62, II): o lote só pode ser liberado para cocção nos critérios do art. 59. A casa pede ovo pasteurizado, desidratado ou cozido para a receita. A maionese preparada na casa em 12/03 às 10h00 recebe validade até 14/03 às 10h00 e conservação a no máximo 4 °C; o prazo do ovo ingrediente não a amplia. Apenas maionese industrializada pronta segue as instruções do próprio produto no rótulo. Simulação limitada aos critérios descritos, sem certificação de segurança do estabelecimento.

Base: [CVS 3/2026, arts. 19, 20, 27, 28, 30, 31, 37, 38, 39, 44, 45, 46, 48, 52, 59, 60, 62, 65, 73, 170, 174, 181, 182](#). 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.