

Cartaz de higienização de FLV e tabela de decisão sobre desinfecção

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

Responsável: Chefe de cozinha ou gerente (preenche e atualiza o cartaz); manipulador da bancada de FLV (executa)

Momento: Antes de fixar o cartaz na pia ou bancada de FLV; revisão quando trocar o produto desinfetante; consulta a cada lote de FLV preparado

Aplicação: Higienização de hortifrutícolas na cozinha fria, saladas e sucos, Estado de São Paulo, arts. 57 e 58 da Portaria CVS 3/2026

Como usar

1. O gerente preenche o formulário 'Campos do cartaz' copiando do rótulo do desinfetante regularizado para alimentos o produto, a diluição e o tempo de contato. Nenhum valor é sugerido aqui.
2. Imprima em A4 e fixe no local da operação, em posição visível, legível por toda a equipe (art. 58).
3. O manipulador segue as quatro etapas na ordem. Antes de pular a desinfecção, consulta a tabela de decisão.
4. Trocar o cartaz quando mudar o produto ou o rótulo e atualizar data e responsável.
5. Data e responsável são prática recomendada pela casa, não exigência dos arts. 57 e 58.
6. Fixe o formulário Campos do cartaz, já preenchido com produto, diluição e tempo conforme o rótulo, junto das quatro etapas, no local da operação.
7. Se o FLV exige desinfecção e produto, diluição ou tempo ainda não foram conferidos, segregue o lote e não sirva nem libere para preparo sem cocção. Aguarde a conferência do gerente e a execução completa das etapas. As exceções dispensam apenas a desinfecção, mantendo local apropriado, remoção de partes deterioradas/sujidades e lavagem sob água corrente potável.

Estabelecimento: _____

Data / turno: _____

Etapas	Ação na bancada	Conferência observável	Fonte
1	Remover partes deterioradas e sujidades, no local apropriado	Nenhuma parte estragada ou terra visível antes da água	CVS 3/2026 art. 57
2	Lavar sob água corrente potável	Água corrente aberta durante a lavagem	CVS 3/2026 art. 57
3	Desinfetar por imersão em solução desinfetante regularizado, conforme o fabricante	Produto, diluição e tempo de contato preenchidos conforme o rótulo; tempo respeitado	CVS 3/2026 art. 57
4	Enxaguar com água potável	Enxágue feito depois da imersão	CVS 3/2026 art. 57

Campos do cartaz (preencher conforme o rótulo do produto regularizado)

O gerente preenche cada campo copiando do rótulo do desinfetante regularizado para alimentos. Não preencha de memória nem com valores de cartilha.

Não invente valores. Enquanto faltar conferência do rótulo, identifique o cartaz como pendente, segregue o FLV que exige desinfecção e não o libere. Após preencher, execute as etapas antes de liberar; refaça a conferência ao trocar produto ou rótulo.

Campo	Preenchimento
Produto desinfetante e registro conferido	
Diluição conforme rótulo	
Tempo de contato conforme rótulo	
Data da conferência	
Responsável pela conferência	

Tabela de decisão: aplica desinfecção ou não

Percorra a linha do produto. Exceção não comprovada não autoriza pular a desinfecção. Siga todas as etapas com produto e parâmetros conferidos; se isso ainda não for possível, segregue e não libere. Mesmo na dispensa confirmada, mantenha local apropriado, remoção mecânica e lavagem sob água corrente potável.

Preencha as linhas em branco com o produto ou lote, a data e o responsável por cada decisão (registro recomendado pela casa).

Item 1

Campo	Verificação e preenchimento
Situação do FLV	Será cozido ou submetido a calor
Exceção do art. 57, parágrafo único	Inciso I
Condição a confirmar	Temperatura interna no mínimo 75 °C, ou processo térmico equivalente com tempo e temperatura adequados
Decisão	Sem desinfecção só se confirmado; senão, desinfetar; sempre manter local apropriado e etapas 1 e 2
Produto ou lote	
Data	
Responsável	

Item 2

Campo	Verificação e preenchimento
Situação do FLV	Fruta cuja casca não será consumida
Exceção do art. 57, parágrafo único	Inciso II
Condição a confirmar	Casca retirada pelo consumidor
Decisão	Sem desinfecção só se a casca for retirada pelo consumidor; senão, desinfetar; sempre manter local apropriado e etapas 1 e 2
Produto ou lote	
Data	
Responsável	

Item 3

Campo	Verificação e preenchimento
Situação do FLV	Para suco ou vitamina
Exceção do art. 57, parágrafo único	Inciso III
Condição a confirmar	Casca não utilizada no processo
Decisão	Sem desinfecção só se a casca não entrar no processo; senão, desinfetar; sempre manter local apropriado e etapas 1 e 2
Produto ou lote	
Data	
Responsável	

Item 4

Campo	Verificação e preenchimento
Situação do FLV	Nenhuma das situações acima
Exceção do art. 57, parágrafo único	Sem exceção
Condição a confirmar	Não se aplica
Decisão	Desinfetar (etapas 1 a 4)
Produto ou lote	
Data	
Responsável	

Item adicional da sua operação

Campo	Preenchimento
Situação do FLV	
Exceção do art. 57, parágrafo único	
Condição a confirmar	
Decisão	
Produto ou lote	
Data	
Responsável	

Se houver desvio

Produto sem regularização ou rótulo ilegível: não usar; comunicar o gerente e obter produto regularizado para alimentos com instruções legíveis. Campos em branco ou rótulo trocado: segregar e identificar o FLV que exige desinfecção; não servir nem liberar o lote enquanto o gerente não conferir produto, diluição e tempo de contato e a equipe não concluir a desinfecção e o enxágue. A pendência não dispensa a etapa. Condição de exceção não confirmada: sem dispensa, seguir todas as etapas; se faltam instruções do produto, manter segregado. Partes deterioradas após a lavagem: voltar à etapa 1. Nas exceções confirmadas, manter local apropriado, remoção mecânica e lavagem sob água corrente potável.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA: cozinha fria de um restaurante imaginário prepara salada de folhas, suco de laranja e molho de tomate cozido. O gerente já preencheu os campos do cartaz com os dados do rótulo de um produto fictício e a equipe consulta a tabela de decisão.

Campos do cartaz - Produto desinfetante e registro conferido

produto fictício, regularizado para alimentos (conferido no rótulo)

Campos do cartaz - Diluição conforme rótulo

transcrita do rótulo do produto fictício (valor não definido neste exemplo)

Campos do cartaz - Tempo de contato conforme rótulo

transcrito do rótulo do produto fictício (valor não definido neste exemplo)

Campos do cartaz - Data da conferência e responsável

data e nome fictícios preenchidos pelo gerente

folhas

aplica desinfecção (nenhuma exceção descrita)

laranja_para_suco

inciso III aplica se a casca não entrar no processo; confirmado que a casca é descartada antes de espremer

tomate_para_molho

inciso I aplica somente se a temperatura interna de no mínimo 75 °C for confirmada por medição; sem medição, desinfetar

banana_servida_inteira

inciso II aplica porque a casca é retirada pelo consumidor

Lote extra de folhas após troca de produto

Produto novo com rótulo ainda não conferido: lote F-02 segregado e identificado, sem liberação. Gerente confere rótulo e atualiza campos; equipe só libera depois de executar as quatro etapas.

Decisão esperada: Folhas seguem as quatro etapas. Laranja para suco sem casca no processo e banana com casca retirada pelo consumidor dispensam somente a desinfecção nas condições descritas, mantendo local apropriado e etapas 1 e 2. Tomate só dispensa a desinfecção se o tratamento térmico exigido for confirmado; caso contrário, segue todas as etapas. O lote F-02 continua segregado, sem servir ou liberar, até haver parâmetros conferidos e higienização completa. Nenhum valor de diluição ou contato foi inventado: o exemplo treina a decisão, e o cartaz real precisa dos valores do rótulo.

Base: [CVS 3/2026, arts. 57, 58, 7, 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.