

Complemento de temperatura no recebimento e fluxo de resfriamento e reaquecimento

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

Responsável: Recebimento: responsável pelo recebimento da mercadoria. Exposição: encarregado do buffet ou da expedição. Transporte: quem despacha e quem recebe o preparado. Resfriamento, guarda e reaquecimento: cozinheiro do turno, com conferência do encarregado. Conferência semanal pelo gestor (recomendação da casa).

Momento: Recebimento: na descarga, antes de guardar. Exposição: no início e a cada 2 horas até o fim. Transporte: na saída e na chegada. Resfriamento: do momento em que o centro está a 60 °C até 10 °C e na guarda. Reaquecimento: antes de expor ou servir.

Aplicação: Serviços de alimentação e estabelecimentos paulistas sob a CVS 3/2026, a partir de 01/02/2027. Parâmetros federais não estão misturados neste modelo.

Como usar

1. A ficha principal abaixo é apenas o complemento de temperatura do recebimento. Use-a junto ao registro completo do art. 174, que deve conter também integridade das embalagens, aspectos sensoriais e prazo de validade. Confira ainda sinais de descongelamento ou recongelamento (art. 29). Este complemento sozinho não substitui o registro completo de recebimento.
2. Imprima o cabeçalho de parâmetros do art. 30: congelados -12 °C ou menos, ou conforme fabricante; pescados refrigerados 2 a 3 °C, ou conforme frigorífico; preparações com pescados crus ou carnes cruas 0 a 5 °C, ou conforme fabricante; carnes e derivados 4 a 7 °C, ou conforme frigorífico; demais refrigerados 4 a 10 °C, ou conforme fabricante; aquecidos acima de 60 °C.
3. Se o rótulo trazer recomendação do fabricante ou frigorífico, anote-a na coluna própria; ela entra no critério conforme o texto do art. 30.
4. Anote a temperatura medida, sem arredondar para dentro da faixa.
5. Mercadoria que não atende aos critérios: preferencialmente devolver imediatamente ao fornecedor ou segregar em local reservado e identificado (art. 31); o POP de recebimento define quem decide. Registre o caminho seguido.
6. Resfriamento em equipamento de refrigeração (art. 66): anote a hora em que o centro chegou a 60 °C e a hora em que chegou a 10 °C; o limite é 2 horas (art. 67, § 1º). Após o resfriamento, guarde a menos de 5 °C ou a -18 °C ou menos (art. 67, § 2º).
7. Reaquecimento: todas as partes devem atingir no mínimo 75 °C (art. 68). Se a leitura for menor, continue o aquecimento e meça de novo; registre cada leitura. Tempo de espera e limite de reaquecimentos são política da casa, não texto da portaria.

8. Os registros de resfriamento e reaquecimento são modelos da casa. O art. 181 exige no mínimo 180 dias para os documentos e registros previstos na portaria; arquivar estes controles pelo mesmo prazo é recomendação da casa.

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	
Hora	
Fornecedor e nota fiscal	
Produto e lote	
Categoria do art. 30	
Parâmetro impresso	
Recomendação do rótulo (se houver)	
Temperatura medida (°C)	
Atende (sim, não ou pendente)	
Decisão e motivo	
Responsável	

Cabeçalho da planilha de resfriamento e reaquecimento

Preencha uma vez por folha. Parâmetros a imprimir: resfriar de 60 °C para 10 °C em no máximo 2 horas (art. 67 § 1º); guardar a menos de 5 °C ou a -18 °C ou menos (art. 67 § 2º); reaquecer com todas as partes a no mínimo 75 °C (art. 68).

Campos de método e equipamento são da casa; o método de resfriamento deve estar descrito no POP.

Desvio de resfriamento ou guarda: o art. 52 proíbe usar alimento mantido fora das temperaturas do regulamento. Política conservadora da casa: ultrapassadas 2 h no resfriamento ou os limites aplicáveis de guarda, não usar; segregar, descartar e registrar ação e responsável. O art. 67 não define essa destinação e o POP não pode autorizar exceção às vedações legais.

Campo	Preenchimento
Unidade e endereço	
Responsável do turno	
Método de resfriamento adotado (POP)	
Termômetro utilizado e identificação	
Período da folha	

Registro de resfriamento, identificação e guarda (art. 40, 44, 66, 67)

Registre a hora em que o centro chegou a 60 °C e a hora em que chegou a 10 °C; o tempo decorrido deve ser de até 2 horas.

Depois do resfriamento, guarde a menos de 5 °C ou congelado a -18 °C ou menos. Prazo de validade: rótulo do fabricante ou, na ausência e para preparados no local, art. 44.

Modelo da casa: a portaria exige a redução de temperatura e a identificação, mas não impõe este formato de registro.

Desvio de resfriamento ou guarda: o art. 52 proíbe usar alimento mantido fora das temperaturas do regulamento. Política conservadora da casa: ultrapassadas 2 h no resfriamento ou os limites aplicáveis de guarda, não usar; segregar, descartar e registrar ação e responsável. O art. 67 não define essa destinação e o POP não pode autorizar exceção às vedações legais.

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 e lote	
Hora de fim da cocção	
Temperatura inicial (°C)	
Hora a 60 °C	
Hora a 10 °C	
Tempo decorrido (máx. 2 h)	
Temperatura de guarda (°C)	
Equipamento	
Validade na etiqueta	
Atende (sim, não ou pendente)	
Ação corretiva	
Responsável	

Registro de reaquecimento (art. 68)

Meça em todas as partes do alimento, especialmente o ponto mais frio; todas devem atingir no mínimo 75 °C.

Leitura abaixo de 75 °C: continue o aquecimento e registre a nova leitura em outra linha.

A portaria não fixa tempo de permanência nem número de reaquecimentos; se a casa adotar limites, são regra interna.

Para exposição após o reaquecimento, siga o art. 60 e o registro do art. 73.

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 e lote	
Origem (câmara ou freezer)	
Parâmetro impresso (mínimo 75 °C em todas as partes)	
Hora do reaquecimento	
Temperatura medida (°C)	
Ponto medido	
Atende (sim, não ou pendente)	
Ação corretiva	
Responsável	

Conferência do fluxo de resfriamento e reaquecimento

Recomendação da casa: confirmar cada etapa no momento em que ocorre. Critérios legais e registros detalhados estão nos formulários acima. Campo sem evidência fica pendente.

Desvio de resfriamento ou guarda: o art. 52 proíbe usar alimento mantido fora das temperaturas do regulamento. Política conservadora da casa: ultrapassadas 2 h no resfriamento ou os limites aplicáveis de guarda, não usar; segregar, descartar e registrar ação e responsável. O art. 67 não define essa destinação e o POP não pode autorizar exceção às vedações legais.

Etapa	Critério a confirmar	Jurisdição	Confirmado (sim/não/pendente)	Responsável / ação
Porcionar	Volume permite resfriamento; utensílios e recipientes protegidos conforme POP	SP, CVS 3/2026		
Resfriar	60 °C a 10 °C em até 2 h; registrar horários e leituras (art. 67)	SP, CVS 3/2026		
Identificar	Denominação, data de preparo e validade (art. 39)	SP, CVS 3/2026		
Guardar	Abaixo de 5 °C ou congelado a -18 °C ou menos após resfriamento, observados os limites aplicáveis do art. 44 (art. 67)	SP, CVS 3/2026		
Reaquecer	Todas as partes a no mínimo 75 °C antes da liberação (art. 68)	SP, CVS 3/2026		

Se houver desvio

Recebimento fora dos critérios: preferencialmente devolver imediatamente ao fornecedor ou segregar em local reservado e identificado (art. 31); anotar destino e responsável. Desvio de resfriamento ou guarda: o art. 52 proíbe usar alimento mantido fora das temperaturas do regulamento. Política conservadora da casa: ultrapassadas 2 h no resfriamento ou os limites aplicáveis de guarda, não usar; segregar, descartar e registrar ação e responsável. O art. 67 não define essa destinação e o POP não pode autorizar exceção às vedações legais. Reaquecimento abaixo de 75 °C em qualquer parte: não liberar, continuar o aquecimento e medir novamente; registrar as leituras e a decisão conforme o POP.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA em restaurante hipotético de SP, após 01/02/2027. Exemplo 1: recebimento de hambúrguer congelado. Exemplo 2: resfriamento de molho cozido e reaquecimento no dia seguinte.

Exemplo 1 - Produto

Hambúrguer bovino congelado, lote 123 (fictício)

Exemplo 1 - Categoria do art. 30

Congelados

Exemplo 1 - Parâmetro impresso

-12 °C ou menos, ou conforme fabricante

Exemplo 1 - Recomendação do rótulo

sem recomendação diferente na embalagem

Exemplo 1 - Temperatura medida (°C)

-9

Exemplo 1 - Atende

não

Exemplo 1 - Decisão e motivo

Devolvido ao fornecedor (ou segregado e identificado); -9 °C está acima de -12 °C (art. 30 e art. 31)

Exemplo 2 - Preparação

Molho de tomate cozido, sem carne nem pescado (fictício), cocção a 75 °C no centro (art. 59)

Exemplo 2 - Hora a 60 °C

14:00

Exemplo 2 - Hora a 10 °C

15:40

Exemplo 2 - Tempo decorrido

1 h 40 min (limite 2 h, art. 67 § 1º)

Exemplo 2 - Temperatura de guarda

3 °C, câmara de refrigerados

Exemplo 2 - Identificação

Denominação, data de preparo e validade de 3 dias (art. 44, pós-cocção exceto pescados, sem rótulo de fabricante)

Exemplo 2 - Reaquecimento

1ª leitura 72 °C em uma parte; continuou o aquecimento; 2ª leitura 76 °C em todas as partes (art. 68)

Exemplo 1 - Responsável

Recebedor fictício A

Exemplo 2 - Responsável

Cozinheira fictícia B; conferência do encarregado fictício C

Exemplo 2 - Pontos medidos no reaquecimento

Centro geométrico e outros pontos, inclusive borda e região inferior; menor leitura final 76 °C, após distribuição uniforme do calor

Exemplo 2 - Data e hora de preparo

10/03/2027 às 13:50; validade definida para 13/03/2027 às 13:50, mantido a no máximo 4 °C conforme categoria do art. 44

Decisão esperada: Exemplo 1: -9 °C é mais quente que -12 °C e o rótulo do exemplo não traz recomendação diferente, então a leitura não atende ao art. 30; a carga é devolvida ou segregada e identificada (art. 31) e não é classificada como conforme. Exemplo 2: 1 h 40 min está dentro de 2 horas, a guarda a 3 °C está abaixo de 5 °C, e o reaquecimento só é liberado quando todas as partes chegam a 75 °C; a leitura de 72 °C não libera o produto.

Base: [CVS 3/2026, arts. 30, 31, 39, 40, 44, 45, 46, 52, 60, 66, 67, 68, 73, 83, 109, 110, 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.