Registro do freezer com parâmetro, origem e decisão

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

Responsável: Gerente define o parâmetro; cozinheiro do turno registra

Momento: Duas leituras por dia, no mínimo

Aplicação: Equipamento de conservação, São Paulo; não vale para alimento exposto (art. 73)

Como usar

1. Preencher a ficha de identificação com parâmetro numérico e origem
2. Conteúdo misto no mesmo freezer: como procedimento da casa, o gerente define e imprime um parâmetro que atenda simultaneamente a todos os produtos e registra todas as origens. Entre exigências compatíveis, usa a mais restritiva; por exemplo, produto cujo rótulo exige -18 °C ou menos e molho preparado/resfriado/congelado do art. 67, § 2º usam -18 °C ou menos. Se as faixas forem incompatíveis, separar os produtos em equipamentos adequados; não contrariar um limite mínimo do fabricante. Rever a ficha quando mudar a carga.
3. Ler, comparar, marcar resultado, datar e assinar
4. Conferir art. 43 (gelo, higiene, volume, termômetro)
5. Em desvio, isole o produto, avise o gerente e aplique os arts. 45, 47, 52 e 67, § 2º. Produto mantido fora das temperaturas do regulamento não pode ser usado (art. 52).
6. Manter os registros por no mínimo 180 dias (art. 181)

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	
Equipamento	
Leitura (°C)	
Instrumento	
Parâmetro impresso (°C)	
Origem do parâmetro	
Resultado	
Ação e destino do produto	
Responsável	

Ficha de identificação do freezer

Preencher uma vez por equipamento, antes das leituras.

Campo	Preenchimento
Equipamento	
Local	
Parâmetro numérico impresso (°C)	
Origem do parâmetro (fabricante, art. 44, art. 67 § 2º)	
Gerente responsável	
Data	

Registro de desvio e destino do produto

Preencher somente quando a leitura fugir do parâmetro.

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	
Equipamento	
Leitura (°C)	
Parâmetro (°C)	
Produto isolado	
Data de preparo	
Decisão do gerente	
Base (art.)	
Assinatura	

Se houver desvio

Registrar, avisar o gerente, isolar o produto, comparar com parâmetro e prazo de origem e descartar o que não cumprir o art. 44 (art. 45); produto mantido fora das temperaturas do regulamento não pode ser usado (art. 52). Para preparado resfriado e depois congelado, -18 °C ou menos é a regra específica do art. 67, § 2º, inclusive quando se usa a tabela do art. 44 para validade. Procedimento da casa para o equipamento: retirar de uso, acionar manutenção, definir o horário da nova leitura e registrar o retorno ao parâmetro antes de nova carga. Avaliar cada alimento separadamente pelo histórico, temperatura medida e sinais do art. 47; ausência de evidência não é conformidade.

Exemplo simulado para treinamento

Simulação fictícia: em 10/03/2027, o Freezer 1 guarda produto com rótulo que exige -18 °C ou menos e molho preparado na casa, resfriado e congelado. A leitura das 08h era -19 °C, dentro do parâmetro; às 13h, o equipamento e o centro do molho marcam -9 °C.

leitura
-9

parametro
-18 ou menos

resultado
Desvio

Temperatura do alimento
Molho a -9 °C no centro, medido com sonda no exemplo fictício

Histórico e sinais do art. 47
Duração fora de -18 °C desconhecida; sem sinais visíveis, o que não comprova o histórico

Destino final
Descartado e registrado, pela política conservadora da casa diante da falta de evidência de conservação adequada

Equipamento
Freezer 1, retirado de uso às 13h; manutenção acionada e nova leitura programada para 14h (política da casa)

Hora da leitura de -9 °C
13h no exemplo fictício; reavaliação do equipamento programada para 14h pela casa

Data
10/03/2027 (simulação)

Hora
13:00

Origem do parâmetro
Fabricante (rótulo -18 °C ou menos) e art. 67, § 2º (molho da casa)

Responsável
Ana Exemplo, cozinheira fictícia; decisão conferida por Marcos Exemplo, gerente fictício

Decisão esperada: Para o molho da casa, resfriado e depois congelado, vale a regra específica do art. 67, § 2º: congelamento a -18 °C ou menos. O art. 44 traz faixas gerais de congelamento e validade que também abrangem alimentos preparados no estabelecimento, mas não se sobrepõem ao art. 67: uma faixa de -6 a -10 °C não legitima o molho a -9 °C. O art. 52 proíbe usar produto mantido fora da temperatura estabelecida. Se o histórico de temperatura for desconhecido, a política conservadora da casa é descartar e registrar. Não reduzir a validade nem recongelar para ocultar o desvio. O

equipamento fica fora de uso; manutenção e nova medição devem comprovar retorno ao parâmetro antes de nova carga.

Base: CVS 3/2026, arts. 43, 44, 45, 47, 48, 52, 67, 73, 83, 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.