

Ficha diária da fritadeira, decisão do óleo e etiqueta do recipiente de resíduo

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

Responsável: Operador da fritadeira (preenche); encarregado da cozinha (confere e decide em caso de dúvida)

Momento: Antes da primeira fritura do turno, durante o serviço quando houver alteração e na transferência do óleo para descarte

Aplicação: Cozinhas com fritadeira em SP, com base nos arts. 61, 131 e 132 da CVS 3/2026. Sem análise química e sem limite numérico de usos.

Como usar

1. Antes de fritar, observe cor, odor, espuma e fumaça e confira se o termômetro responde; avalie o sabor pelo método definido no POP.
2. Registre apenas o que observou; use pendente de confirmação quando não deu para avaliar.
3. Se houver qualquer alteração sensorial, espuma ou fumaça, a decisão é descartar.
4. Sem alteração, filtre antes de reutilizar e marque a filtragem.
5. Se a temperatura medida passar de 180 °C, reduza, meça de novo e registre a ação.
6. Sinal pendente impede marcar manter: avalie antes de fritar ou descarte conforme o POP. O reuso do art. 61 depende de ausência das alterações previstas, e falta de avaliação não prova essa ausência.

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	
Turno	
Fritadeira	
Responsável	
Temperatura medida (°C)	
Cor alterada (S/N/pendente)	
Odor alterado (S/N/pendente)	
Sabor alterado (S/N/pendente)	
Espuma ou fumaça (S/N/pendente)	
Filtrado antes do reuso (S/N/não aplicável)	
Decisão (manter, filtrar, descartar)	
Observação	

Tabela de decisão: manter, filtrar ou descartar

Percorra as linhas na ordem; qualquer alteração leva a descartar.

Sinal	Como observar	Sem alteração	Com alteração	Fonte
Cor	Comparar com foto de referência do óleo em bom estado, definida no POP	Manter, sujeito à filtragem	Descartar	CVS 3/2026, art. 61, II
Odor	Perceber o odor junto à cuba, sem aproximar o rosto	Manter, sujeito à filtragem	Descartar	CVS 3/2026, art. 61, II
Sabor	Prática da casa definida no POP: avaliar o alimento frito com utensílio limpo, nunca com as mãos (art. 16); não provar o óleo diretamente	Manter, sujeito à filtragem	Descartar	CVS 3/2026, art. 61, II
Espuma	Observar a superfície durante a fritura	Ausência de formação	Descartar	CVS 3/2026, art. 61, II
Fumaça	Observar a superfície e a coifa	Ausência de formação	Descartar	CVS 3/2026, art. 61, II
Filtragem	Conferir se foi feita antes de reutilizar	Filtrado, pode reutilizar	Filtrar antes de reutilizar	CVS 3/2026, art. 61, III
Temperatura	Medir com termômetro conferido	Não superior a 180 °C	Reduzir, medir de novo e registrar	CVS 3/2026, art. 61, I

Modelo de etiqueta do recipiente de resíduo de óleo

Fixe a etiqueta em local visível do recipiente rígido e mantenha-o fechado e fora da área de manipulação.

Preencha o nome e o CNPJ da empresa que realmente coleta o óleo.

As duas últimas linhas ficam em branco para campos adicionais definidos pela casa.

Campo	Conteúdo	Origem
Indicação	RESÍDUO DE ÓLEO	CVS 3/2026, art. 131
Empresa responsável pela coleta	(nome da empresa)	CVS 3/2026, art. 131
CNPJ da empresa	(número do CNPJ)	CVS 3/2026, art. 131
Data de início do acúmulo	(dd/mm/aaaa)	Boa prática da casa

Se houver desvio

Alteração de cor, sabor ou odor, ou espuma ou fumaça: descartar (art. 61, II). Reuso sem filtragem: filtrar antes de usar (art. 61, III). Temperatura acima de 180 °C: reduzir, medir de novo e registrar; conduta adicional definida no POP. Recipiente sem identificação ou aberto: corrigir antes da próxima transferência (art. 131).

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA: no turno de almoço, a Fritadeira 2 do Restaurante Exemplo foi medida a 178 °C, com espuma persistente na superfície e odor normal. O operador preencheu a ficha.

Data

12/03/2027 (simulação)

Turno

Almoço

Fritadeira

2

Temperatura medida (°C)

178

Cor alterada (S/N/pendente)

N

Odor alterado (S/N/pendente)

N

Sabor alterado (S/N/pendente)

pendente

Espuma ou fumaça (S/N/pendente)

S

Filtrado antes do reuso (S/N/não aplicável)

não aplicável

Decisão (manter, filtrar, descartar)

descartar

Responsável

Ana Exemplo, operadora fictícia

Observação

Óleo descartado após esfriar, transferido ao recipiente identificado Resíduo de óleo; encarregado avisado (simulação).

Decisão esperada: Descartar o óleo: a espuma é alteração que impede o reuso pelo art. 61, II, mesmo com a temperatura dentro do limite de 180 °C. Após esfriar, transferir ao recipiente identificado e registrar.

Base: [CVS 3/2026](#), arts. 61, 127, 131, 132, 147, 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.