

Matriz de etiqueta por situação e registro de etiquetas emitidas

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

Responsável: Cozinheiro ou estoquista que etiqueta; conferência pelo líder do turno

Momento: No ato de transferir, abrir, preparar, descongelar ou colocar o item em câmara ou exposição

Aplicação: Estabelecimentos paulistas sob a CVS 3/2026, a partir de 01/02/2027. Até lá, seguir o que já vale hoje.

Como usar

1. Identifique a situação do item na primeira coluna e use apenas a linha correspondente.
2. Em preparados, confirme o prazo no art. 44 só quando não houver instrução do fabricante; se o item for produto do fabricante, valem as instruções do rótulo.
3. Os campos de responsável e conferência são recomendação da casa, não campo exigido pelos artigos citados.
4. Se uma informação não puder ser confirmada, escreva 'pendente de confirmação' e retenha o item até confirmar. Não preencha 'não' por padrão.
5. Defina no POP como a casa conta os dias de validade e aplique sempre a mesma convenção.
6. Antes de usar a linha do art. 80, confirme a atividade comercial (varejo, atacado ou depósito, art. 7º, XXII) com o responsável ou a vigilância. Balcão de restaurante não se enquadra automaticamente: para seus preparados, confira arts. 39 e 66; embalado na ausência do cliente, art. 81.
7. No rótulo do preparado ou fracionado congelado/resfriado, confira mínima, máxima e tempo de garantia (art. 83), além da identificação de guarda (arts. 39 e 66). Recipiente interno de câmara: registre o enquadramento confirmado pelo responsável/vigilância e sua base; enquanto pendente, não presumir dispensa nem marcar rotulagem conforme.

Estabelecimento: _____

Data / turno: _____

Situação	Gatilho	Campos da etiqueta (texto da portaria)	Origem do prazo	Conferência observável	Artigo
Transferido da embalagem original	Produto passa para outro recipiente	Fornecedor ou fabricante; nome e marca; modo de conservação; validade após aberto; data de transferência (ou rótulo original no recipiente)	Validade após aberto, conforme fabricante	Recipiente higienizado a cada reposição, etiqueta legível, nenhuma embalagem reaproveitada ou sacola de compras	art. 37
Aberto na embalagem original	Fabricante reduz a validade após abrir e sobrou produto	Data de abertura; nova data de validade	Determinações do fabricante	Data de abertura e nova validade visíveis na embalagem	art. 38
Pré-preparado ou preparado guardado	Alimento vai para armazenamento	Designação; data de preparo; prazo de validade	Art. 44 (preparado no estabelecimento)	Produto protegido, em equipamento de refrigeração quando resfriado, etiqueta com os três campos	arts. 39 e 66
Exposto à venda (estabelecimento comercial)	Item vai para exposição	Designação do produto; data de preparo; prazo de validade	Art. 44 ou fabricante	Item protegido e identificado; exceção só para hortifrutícola in natura	art. 80
Congelado ou resfriado produzido ou fracionado na casa	Item preparado ou fracionado na casa, congelado ou resfriado; aplicabilidade a recipiente interno a confirmar com responsável e vigilância	Temperaturas mínima e máxima de conservação; tempo de garantia da qualidade nessas condições	Tabela do art. 44	Confirmar aplicabilidade do art. 83; quando aplicável, conferir faixa e prazo com a linha do art. 44, sem dispensar identificação dos arts. 39 e 66	art. 83

Situação	Gatilho	Campos da etiqueta (texto da portaria)	Origem do prazo	Conferência observável	Artigo
Em descongelamento	Item sai do congelador para descongelar	Identificação; data de início do descongelamento; prazo de validade	Recomendação do fabricante; na ausência, parâmetro aplicável do art. 44, confirmado tecnicamente. O art. 53 exige registrar o prazo, mas não define sua duração	Descongela sob refrigeração abaixo de 5 °C, ou em micro-ondas ou forno de convecção com cocção imediata	art. 53

Registro de etiquetas emitidas

Uma linha por lote etiquetado. Preencha à mão ou no digital.

Use 'pendente de confirmação' quando um dado não puder ser verificado.

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	
Situação	
Designação	
Data e hora de preparo ou abertura	
Validade	
Temperatura mín. e máx. de conservação	
Origem do prazo (fabricante ou art. 44)	
Responsável	
Conferido por	

Se houver desvio

Item sem etiqueta, com etiqueta ilegível, com campo mínimo faltando ou com temperatura e prazo fora do art. 44: retirar da linha, separar e decidir com o líder do turno. Se não observar temperatura e prazo do art. 44, ou tiver alteração física ou sensorial, descartar (art. 45) e anotar o descarte. Item com dado 'pendente de confirmação' fica retido até a confirmação.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA, apenas para treino: em 10/02/2027, às 14 h, a cozinha prepara molho de tomate cozido sem carne nem pescado e o guarda em câmara que marca 3 °C. O fabricante não é aplicável porque é preparo da casa.

Situação

Preparado guardado (art. 39 e 66)

Designação

Molho de tomate cozido sem carne nem pescado

Data e hora de preparo

10/02/2027 14 h

Faixa do art. 44 usada

Alimentos pós-cocção, exceto pescados: máximo 4 °C, 3 dias

Validade na etiqueta

13/02/2027 14 h (convenção de contagem definida pela casa no POP)

Temperatura da câmara na conferência

3 °C

Responsável

iniciais do cozinheiro

Temperaturas mínima e máxima e tempo de garantia (art. 83)

Pendente de confirmação no processo e de inclusão na etiqueta; máximo aplicável do art. 44 é 4 °C

Conferência dos arts. 39 e 66

Designação, data de preparo e validade presentes

Enquadramento da rotulagem do art. 83

A confirmar para o recipiente interno; não foi verificada conformidade de rotulagem

Decisão esperada: Conferência de identificação para armazenamento: os três campos dos arts. 39 e 66 estão presentes, e 3 °C atende ao máximo da categoria do art. 44. A simulação não certifica a rotulagem completa: o enquadramento do art. 83 no recipiente interno e seus campos de temperatura mínima/máxima e tempo de garantia permanecem a confirmar com o responsável ou a vigilância. Registrar a conclusão e completar os campos aplicáveis antes de marcar essa conferência como concluída. Não inventar temperatura mínima nem presumir dispensa. Alimento fora dos parâmetros aplicáveis do art. 44 deve ser descartado conforme art. 45.

Base: [CVS 3/2026, arts. 37, 38, 39, 44, 45, 53, 66, 80, 81, 83](#). 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.