

Etiqueta e registro de descongelamento e dessalga, com fluxo de decisão e checklist de turno

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

Responsável: Cozinheiro responsável pelo turno (preenchimento); encarregado ou gerente (conferência)

Momento: No momento de tirar o produto do freezer ou de iniciar a dessalga; checklist ao abrir e ao fechar o turno

Aplicação: Estabelecimentos de alimentos e serviços de alimentação no Estado de São Paulo, com a CVS 3/2026 em vigor a partir de 01/02/2027. Não cobre venda de cárneos descongelados (art. 78) além de apontar a condição.

Como usar

1. Leia o rótulo antes de iniciar. No descongelamento, cumpra conjuntamente os incisos I a III do art. 53 e suas vedações; a instrução do fabricante não dispensa identificação nem método permitido. Na dessalga, o art. 54 admite a recomendação do fabricante ou as alternativas nele descritas.
2. Escolha o método no fluxo de decisão (formulário de apoio 1) e anote-o no registro e na etiqueta.
3. Preencha a etiqueta (formulário de apoio 2) no ato: produto, data de início e validade são exigidos pela norma nos casos dos arts. 53 e 54; hora, método, temperatura, conclusão do descongelamento e responsável são acréscimos da casa. Se o prazo do fabricante contar após o descongelamento, registre quando ele terminou para calcular a validade sem trocar início por conclusão.
4. Validade: use a do fabricante; sem ela, confira a linha aplicável do art. 44. Em dúvida, registre 'pendente de confirmação' e peça decisão do responsável técnico antes de usar. Essa confirmação define o parâmetro aplicável; não autoriza usar produto que infringiu as vedações da norma.
5. Leia o termômetro do equipamento antes de guardar: descongelar, abaixo de 5 °C; dessalga refrigerada, no máximo 5 °C.
6. Use o checklist de turno (formulário de apoio 3) ao abrir e ao fechar o turno.
7. Guarde registros e etiquetas arquivadas por no mínimo 180 dias como prática da casa; o art. 181 vale para o que a portaria prevê.

8. Em desvio de temperatura ou método, aplique a proibição de uso e a política conservadora de descarte definida neste recurso. Corrigir o equipamento não libera o lote afetado; o responsável corrige o processo sem autorizar exceções às vedações.

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
Produto	
Início (data e hora)	
Conclusão do descongelamento (data e hora, quando aplicável)	
Método (rótulo, refrigeração, micro-ondas ou convecção com cocção imediata, dessalga)	
Temperatura lida (°C)	
Validade (data e hora)	
Responsável	
Situação (usado, descartado, pendente de confirmação)	

Formulário de apoio 1 – Fluxo de decisão por método

Percorra as linhas na ordem. O fluxo é prática da casa baseada nos arts. 52, 53 e 54; os limites e vedações vêm da norma. Se nenhuma linha se aplicar ou houver dúvida sobre prazo, não use até confirmar um método e parâmetro permitidos. O responsável não pode afastar as vedações. O descarte por desvio de processo nas linhas 5 e 8 é a política conservadora da casa; o descarte dos arts. 45 e 47 é exigência expressa nos respectivos casos.

Passo	Situação	Método ou condição	Ação
1	O rótulo traz instrução de descongelar ou dessalgar?	Descongelamento: fabricante mais identificação, método permitido e vedações do art. 53. Dessalga: fabricante ou alternativas do art. 54.	Descongelamento: ler o rótulo, identificar e obrigatoriamente seguir ao passo 2 ou 3; sem método permitido confirmado, não iniciar. Dessalga: seguir o fabricante ou o passo 4.
2	Descongelar para uso posterior ou sem cocção imediata	Sob refrigeração, temperatura inferior a 5 °C (art. 53, III); 5 °C não atende	Colocar no equipamento, ler o termômetro, preencher etiqueta e registro
3	Descongelar com uso imediato	Micro-ondas ou forno de convecção, só se o alimento for imediatamente submetido à cocção (art. 53, III)	Cozinhar na sequência (mínimo 75 °C no centro geométrico ou combinação equivalente, art. 59); sem cocção imediata, usar o passo 2
4	Dessalga de carne ou pescado	Água potável sob refrigeração, no máximo 5 °C (5 °C aceito), ou água sob fervura (art. 54)	Proteger, identificar com nome, data de início e validade; trocas de água e prazo: fabricante ou decisão documentada do RT
5	Descongelamento na bancada ou em temperatura ambiente	Vedado (art. 53, parágrafo único)	Não usar. Política conservadora da casa: segregar para descarte, descartar e registrar. O responsável orienta a prevenção, sem liberar exceção às vedações dos arts. 52 e 53.
6	Produto já descongelado que seria recongelado	Vedado (art. 53, parágrafo único)	Não recongelar. Só usar dentro da validade se o produto permaneceu em método e temperatura permitidos; se houve desvio, aplicar a linha 8. Se já foi recongelado, aplicar a política conservadora da casa: não usar, segregar para descarte, descartar e registrar.
7	Sinais de descongelamento ou recongelamento (amolecimento, embalagem molhada, gelo, líquidos, cristais)	Descarte (art. 47); proibida a exposição à venda (art. 77)	Descartar e registrar

Passo	Situação	Método ou condição	Ação
8	Temperatura fora do limite do método ou validade vencida	Art. 52: vedado usar produto mantido fora da temperatura; arts. 53 e 54: limites do método. Arts. 44 e 45: descarte quando os parâmetros de temperatura e validade do art. 44 não são atendidos.	Não usar. Em desvio de descongelamento ou dessalga, segregar para descarte, descartar e registrar por política conservadora da casa. Nos casos dos arts. 45 e 47, descartar por exigência expressa. Corrigir equipamento ou consultar o RT não autoriza exceção à vedação.

Formulário de apoio 2 – Etiqueta de descongelamento e dessalga (imprimir ou copiar)

Uma etiqueta por recipiente. Produto, data de início e prazo de validade são exigidos pelo art. 53, II e pelo art. 54, parágrafo único, nos respectivos casos. Hora, método, temperatura lida e responsável são detalhes acrescentados pela casa.

Campo	Origem do campo	Preenchimento
Produto (nome)	Exigido pela norma	
Data e hora de início	Data de início: exigida pela norma; hora: acréscimo recomendado da casa	
Conclusão do descongelamento (data e hora)	Acréscimo da casa; necessário para calcular prazo do fabricante que começa após descongelar	
Validade (data e hora)	Prazo de validade: exigido pela norma; hora: detalhamento recomendado da casa	
Método	Acréscimo da casa	
Temperatura lida (°C)	Acréscimo da casa	
Responsável	Acréscimo da casa	

Formulário de apoio 3 – Checklist de turno (prática da casa)

Marque OK ou NÃO em cada ponto ao abrir e ao fechar o turno; em NÃO, aplique a ação do fluxo e registre. Conferência do encarregado ou gerente por amostragem.

Momento	Ponto a conferir	OK / NÃO	Observação e ação
Abertura	Todo produto em descongelamento ou dessalga tem etiqueta com produto, início e validade		
Abertura	Termômetro do equipamento lido: descongelamento abaixo de 5 °C; dessalga refrigerada no máximo 5 °C; não se aplica ao método em água sob fervura		
Abertura	Nenhum produto em descongelamento na bancada ou em temperatura ambiente		
Abertura	Nenhuma etiqueta com validade vencida; vencidos descartados		
Abertura	Nenhum sinal de recongelamento (amolecimento, embalagem molhada, gelo, líquidos, cristais)		
Fechamento	Itens de micro-ondas ou convecção foram cozidos na sequência		
Fechamento	Nada descongelado foi recongelado		
Fechamento	Registro preenchido com situação de cada item e responsável		
Fechamento	Desvios comunicados ao encarregado, gerente ou responsável técnico		

Se houver desvio

Produto mantido fora da temperatura permitida não pode ser usado (art. 52); descongelar em temperatura ambiente e recongelar após descongelamento são vedados (art. 53). Para esses desvios de processo, inclusive dessalga refrigerada acima do limite aplicável, este modelo adota política conservadora da casa: não usar, segregar para descarte, descartar e registrar. Esse descarte é decisão da casa, não exigência expressa do art. 54. O responsável corrige o processo futuro, sem criar exceção à proibição de uso. Nos casos de parâmetros de temperatura ou validade do art. 44 não atendidos, alterações físicas ou sensoriais, ou sinais de descongelamento/recongelamento, o descarte é expressamente exigido pelos arts. 45 e 47. Validade vencida também impede manter ou usar o produto (art. 52).

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO fictícia: a Cozinha Exemplo, em 10/03/2027 às 08:00, coloca peito de frango sob refrigeração a 3 °C, mantida durante todo o processo, que termina às 18:00. O rótulo fictício diz descongelar sob refrigeração e consumir em até 2 dias após descongelado. No mesmo dia, um lote de bacalhau iniciado às 09:00 foi mantido em dessalga refrigerada com água a 6 °C; não há histórico que demonstre conservação dentro do limite.

Produto 1

Peito de frango

Início 1

10/03/2027 08:00

Método 1

Refrigeração

Temperatura 1

3 °C

Validade 1

12/03/2027 18:00 (2 dias após a conclusão, conforme rótulo fictício)

Produto 2

Bacalhau (dessalga)

Início 2

10/03/2027 09:00

Método 2

Dessalga em água potável sob refrigeração

Temperatura 2

6 °C

Validade 2

pendente de confirmação

Conclusão do descongelamento 1

10/03/2027 18:00

Situação 1

Uso permitido nas condições do exemplo até a validade; não recongelar

Situação 2

Não usado; segregado e descartado por política conservadora da casa; desvio registrado

Responsável 1

Cozinheiro do turno A (fictício)

Responsável 2

Cozinheiro do turno B (fictício)

Decisão esperada: Frango: método e temperatura atendidos durante todo o processo; a conclusão às 18:00 de 10/03 inicia os 2 dias do rótulo fictício, com validade até 12/03/2027 às 18:00. Manter na condição do fabricante e não recongelar. Bacalhau: 6 °C excede o máximo de 5 °C da dessalga refrigerada (art. 54); não usar (art. 52). Aplicar a política conservadora da casa: segregar para descarte, descartar e registrar. O descarte neste desvio é decisão da casa, não comando expresso do art. 54. O responsável corrige a dessalga futura sem liberar exceção.

Base: [CVS 3/2026](#), arts. 29, 44, 45, 47, 52, 53, 54, 59, 77, 78, 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.