

Matriz de preparação da CVS 3/2026: rotina, artigos, responsável e página de apoio

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

Responsável: Dono ou gerente da unidade, com o RT quando o licenciamento o exigir, ou o responsável designado conforme art. 20

Momento: Antes de 01/02/2027 para planejar; depois, em revisão trimestral (periodicidade é recomendação da casa) e a cada mudança de cardápio ou fornecedor

Aplicação: Serviços de alimentação em SP sob a CVS 3/2026. Aspectos federais e municipais não detalhados.

Como usar

- 1. Para cada linha, nomeie quem responde na casa e qual documento ou registro prova a rotina.
- 2. Marque pendente de confirmação onde ainda não houver informação, nunca 'não' por padrão.
- 3. Informações de saúde de funcionários não entram nesta matriz compartilhada.
- 4. Dúvida de aplicação do art. 99 ou do RT: consulte a vigilância sanitária local ou o responsável técnico, quando houver.
- 5. Use as linhas em branco para rotinas próprias da casa.

Estabelecimento: _____ Data / turno: _____

Rotina	Artigos da CVS 3/2026	O que a norma diz (paráfrase curta)	Responsável na casa	Documento ou registro	Página de apoio
Escopo e responsabilidade	Arts. 5, 6, 19 e 20	Objetivo e abrangência do regulamento; RT só onde o licenciamento exigir; onde não exigir, proprietário ou funcionário capacitado presente no local			https://blog.konclui.com/responsavel-tecnico-ou-funcionario-capacitado-boas-praticas-sp/

Rotina	Artigos da CVS 3/2026	O que a norma diz (paráfrase curta)	Responsável na casa	Documento ou registro	Página de apoio
Temperaturas de recebimento, cocção e reaquecimento	Arts. 30, 59 e 68	Parâmetros de recebimento a registrar; cocção mín. 75 °C no centro geométrico; reaquecimento mín. 75 °C em todas as partes			https://blog.konclui.com/cvs-sp-2026-o-que-muda-na-temperatura-de-coccao/ e https://blog.konclui.com/tabela-de-temperaturas-de-coccao-armazenamento-e-transporte/
Manual, POPs e guarda de registros	Arts. 170 e 181	Documentos implementados, aprovados, datados, assinados e acessíveis; registros previstos guardados por no mínimo 180 dias			https://blog.konclui.com/manual-de-boas-praticas-modelo-restaurant/
Cardápio com ingredientes crus ou mal cozidos	Art. 65 e Anexo I	Aviso de risco, asterisco e frase do inciso II; cartaz do Anexo I sem cardápio; aviso visível e legível na escolha			https://blog.konclui.com/aviso-alimentos-crus-ou-mal-cozidos-cardapio-sp/
Amostras para investigação de surto	Art. 99	Serviços de alimentação coletiva (exemplos citados na norma); último terço da distribuição; mín. 100 g; 96 h entre -18 °C e 4 °C; líquidos só refrigerados até 4 °C			https://blog.konclui.com/guarda-de-amostras-de-alimentos-servicos-alimentacao-coletiva-sp/
Advertências de alérgenos, glúten, lactose e álcool	Arts. 182 a 186 e Anexo II	Advertência no cardápio (Anexo II, glúten, lactose, álcool); texto, ícones, imagens ou legendas; alternativa sem QR Code; etiqueta ou placa em self-service e expositores			https://blog.konclui.com/cardapio-alergenicos-gluten-lactose-alcool-cvs-3-2026-sp/

Se houver desvio

Linha sem responsável ou documento: designar na própria matriz e definir prazo antes de 01/02/2027.

Informação de ingrediente não confirmada: manter como pendente de confirmação e não divulgar ausência de alérgeno. Dúvida de aplicação: consultar a vigilância sanitária local.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA: self-service hipotético em SP preenche a linha de advertências antes de 01/02/2027.

Rotina

Advertências de alérgenos, glúten, lactose e álcool

Responsável na casa

Gerente da unidade (fictício)

Documento ou registro

Placa de cada expositor; lista de ingredientes por prato

Verificação feita

Rótulo do molho conferido: contém leite; rótulo da farofa ainda não conferido

Decisão esperada: O molho recebe advertência de leite (Anexo II); a presença de lactose permanece pendente de confirmação documental antes de finalizar a placa do expositor (arts. 183 e 186). A farofa fica como pendente de confirmação até a conferência do rótulo: o rótulo ainda não foi conferido, portanto não há base para concluir ausência de glúten, alérgenos ou contato cruzado.

Base: [CVS 3/2026](#), [arts. 5, 6, 19, 20, 30, 59, 65, 68, 99, 170, 181, 182, 183, 184, 185, 186](#). 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.