

Registro de transporte de alimentos preparados (saída e chegada) com checklist, higienização do veículo e esqueleto do POP

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

Responsável: Motorista ou expedidor na saída; responsável da unidade de destino na chegada; responsável da cozinha central pelo POP

Momento: Na saída do veículo, na chegada ao destino e na higienização do veículo conforme a frequência definida no POP

Aplicação: Transporte de ingredientes, matérias-primas, embalagens e alimentos preparados ou industrializados entre unidades, cozinha central, fornecedores e eventos em SP, conforme CVS 3/2026, que entra em vigor em 01/02/2027

Como usar

1. Preencher uma linha por carga e por viagem.
2. Registre hora e temperatura no início e fim do transporte; para preparados, no centro geométrico, com instrumento adequado e calibrado. Anote também o fim do preparo, início do relógio do art. 60, e o acumulado de espera, transporte e distribuição. Para insumos não preparados, marque esses campos do art. 60 como não se aplica.
3. Anotar a faixa de referência da categoria (art. 30 ou art. 60) para facilitar a conferência.
4. Hora de queda de faixa desconhecida e temperatura final não obtida ficam explicitamente pendentes, nunca conformes. Nomeie quem mede no destino e o prazo de coleta/fechamento da casa. Se o dado final não for recuperável, encerrar como não conformidade de registro, com responsável, ação e prazo; não liberar carga sem comprovação dos critérios.
5. Guardar os registros previstos na portaria por no mínimo 180 dias (art. 181).
6. Não reinicie a contagem na saída, na chegada ou na mudança de faixa. O tempo restante é o limite aplicável menos o acumulado desde o preparo, condicionado à manutenção da faixa e à evidência de toda a trajetória; a hora da queda é dado complementar.

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	
Responsável (nome)	
Veículo (identificação)	
Origem	
Destino	
Categoria da carga	
Faixa de referência	
Hora e temperatura na saída	
Hora e temperatura na chegada	
Conferência no destino (conforme ou não)	
Ação corretiva e responsável	
Hora do fim do preparo (início do relógio do art. 60)	
Tempo acumulado na saída / chegada	
Hora em que saiu da faixa (se conhecida)	
Tempo restante na chegada e condição	
Responsável pela medição final	

Campo	Preenchimento
Prazo de coleta / fechamento (casa)	
Situação do registro final / não conformidade	
Prazo da ação corretiva (casa)	

Checklist de veículo e carga antes de sair (confirmação rápida)

Feito pelo motorista ou expedidor antes do carregamento e da saída.

Qualquer item Não ou Pendente de confirmação impede a saída até correção.

Item	O que observar	Critério e fonte	Resposta (Sim, Não ou Pendente)
Cabine isolada	Cabine do condutor separada do compartimento de carga	Art. 105	
Compartimento fechado	Fechado, sem pessoas, animais ou objetos estranhos	Art. 105	
Revestimento interno	Liso, impermeável, atóxico e em bom estado	Art. 104, I; art. 105	
Higienização	Veículo e estrados higienizados; método químico ou vapor registrado, sem resíduos ou odores	Art. 107	
Controle térmico da categoria	Compartimento com controle térmico adequado à carga transportada, inclusive quente (art. 60) ou refrigerada/congelada (art. 30); temperatura do compartimento adequada	Art. 104, II; art. 105	
Termômetro	Calibrado e de fácil leitura, para carga refrigerada ou congelada	Art. 111	
Pré-condicionamento	Compartimento na temperatura do produto que exige a menor temperatura	Art. 111, parágrafo único	
Sem contato com o piso	Carga sobre prateleiras, estrados ou paletes limpos	Art. 106	
Separação	Preparados separados de matérias-primas e embalagens para evitar contaminação cruzada	Art. 108	
Temperatura na saída	Hora e temperatura anotadas no registro	Art. 110, parágrafo único	

Registro de higienização do veículo

Preencher após cada higienização na frequência fixada no POP.

Campos mínimos de registro: data, responsável e veículo (art. 180); método e produto são complementos da casa.

Use apenas produtos regularizados na Anvisa conforme o art. 107.

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	
Responsável (nome)	
Veículo (identificação)	
Método (químico ou vapor)	
Produto usado	
Estrados e prateleiras higienizados	
Conforme (sim ou não)	

Esqueleto do POP de transporte de alimentos

O POP ensina o método; o checklist apenas confirma.

Preencher cada campo com a rotina real da casa e levar à assinatura do responsável técnico ou legal (art. 170).

Campo	O que deve constar	Fonte
Objetivo	Finalidade do transporte entre unidades, cozinha central ou eventos	Art. 170, parágrafo único
Campo de aplicação	Veículos, cargas e rotas cobertos	Art. 170, parágrafo único
Referências	Artigos aplicados e documentos internos	Art. 170, parágrafo único
Procedimento de higienização	Método, produto regularizado e frequência de higienização dos veículos	Arts. 107 e 180
Controle de tempo e temperatura	Medidas de controle e monitoramento durante o transporte, com faixas dos arts. 30 e 60; fim do preparo e acumulado do art. 60, hora de saída da faixa se conhecida, responsável pela medição final e processo da casa para ausência de dados, com prazo e fechamento de não conformidade	Arts. 109, 110 e 180
Responsáveis	Quem higieniza, quem carrega, quem registra e quem decide desvios	Art. 170, parágrafo único
Registros	Higienização (data, responsável, veículo) e horário e temperatura no início e no fim; para preparados, fim do preparo, tempo acumulado e hora de queda se conhecida; pendências e ações datadas	Arts. 110 e 180

Se houver desvio

Fora da faixa ou do tempo do art. 60: isolar a carga, registrar a ocorrência, avisar o responsável definido no POP e descartar o alimento preparado que não atenda aos critérios; se não houver registro que demonstre o limite, a casa não consegue demonstrar o atendimento. Matérias-primas fora do art. 30: seguir a rotina de recebimento. Veículo sujo, sem controle térmico adequado à carga, sem termômetro calibrado (refrigerada ou congelada) ou sem condicionamento: não carregar até corrigir. Como processo da casa, o responsável pela medição final mede na chegada, antes de liberar a carga; o gestor fecha no prazo do POP. Temperatura de chegada ausente ou não recuperável: carga segregada, registro encerrado como não conformidade, avaliação e destino definidos pelo responsável, sem presumir conformidade. Se a casa não consegue demonstrar tempo e temperatura de alimento preparado, adota descarte conservador. Registrar prazo e execução da ação, sem reiniciar o relógio do preparo.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA: salada fria sem carne ou pescado cru ficou pronta às 07h30. Saiu da cozinha central às 08h00, a 6 °C no centro, e chegou à unidade às 09h10, a 8 °C. O registro fictício de monitoramento comprova manutenção até 10 °C desde o preparo. Beatriz faz a conferência antes de liberar e fecha o registro às 09h15.

Data

15/03/2027 (simulação)

Responsável (nome)

Ana Exemplo, expedidora fictícia

Veículo (identificação)

FIC-0001, furgão refrigerado fictício

Origem

Cozinha Central Exemplo

Destino

Unidade A Exemplo

Categoria da carga

Carga A: salada fria, sem carne ou pescado cru

Faixa de referência

Art. 60: frio até 10 °C, máximo 4 h

Hora e temperatura na saída

08h00, 6 °C no centro

Hora e temperatura na chegada

09h10, 8 °C no centro

Conferência no destino (conforme ou não)

Conforme: registro de monitoramento fictício A comprova manutenção até 10 °C desde o preparo

Ação corretiva e responsável

Nenhum desvio; Beatriz controla a distribuição até o limite

Hora do fim do preparo (início do relógio do art. 60)

07h30

Tempo acumulado na saída / chegada

30 min na saída; 100 min (1 h 40 min) na chegada

Hora em que saiu da faixa (se conhecida)

Não houve, conforme registro fictício A

Tempo restante na chegada e condição

140 min (2 h 20 min), até 11h30, somente mantendo até 10 °C e monitorando

Responsável pela medição final

Beatriz Exemplo, receptora fictícia da Unidade A

Prazo de coleta / fechamento (casa)

Medir às 09h10 antes de liberar; fechar registro até 09h15

Situação do registro final / não conformidade

Registro completo às 09h15; entrega conforme aos dados da simulação

Prazo da ação corretiva (casa)

Não se aplica; limite de distribuição 11h30

Decisão esperada: Aceitar às 09h10, com 1 h 40 min já consumidos; restam 2 h 20 min até 11h30, mantendo até 10 °C e monitorando distribuição e consumo, sem reiniciar o relógio na chegada.

Contraste: arroz preparado às 07h40, saído às 08h00 a 65 °C e recebido às 09h10 a 58 °C acumula 90 minutos; com hora da queda desconhecida, não liberar. Carlos segrega, descarta e fecha a ocorrência às 09h20; o gerente corrige conservação e monitoramento antes de outra carga. Medição final ausente e irrecuperável também impede encerrar uma entrega como conforme: registrar não conformidade, ação e prazo.

Base: [CVS 3/2026](#), arts. 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 170, 180, 181, 30, 60. 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.