

Mapa de passagens da cadeia fria: responsável, registro e encaminhamento

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

Responsável: Gerente da unidade (mantém o mapa e decide desvios); estoquista, responsável pela cozinha e responsável pela expedição preenchem a etapa que entregam ou recebem (funções sugeridas pela casa)

Momento: Em cada passagem do produto: ao receber a mercadoria, ao guardar, ao expor e ao despachar para transporte ou entrega

Aplicação: Estabelecimentos de alimentos no estado de São Paulo, conforme CVS 3/2026 a partir de 01/02/2027 (CVS 9/2026, art. 1º). Mapa de rotina; não é auditoria. Funções e colunas de decisão são recomendações da casa; faixas, tempos e artigos vêm da CVS 3/2026.

Como usar

1. Preencha primeiro o formulário de cabeçalho (unidade, data, produto ou lote, instrumentos). Depois, uma linha por produto ou lote em cada passagem; quem entrega e quem recebe anotam nome, data e hora (CVS 3/2026, art. 7º, XXXIX).
2. Meça o alimento com termômetro de sonda calibrado, no centro geométrico, e anote o valor lido na coluna 'Temperatura do alimento'. A leitura do termômetro do compartimento de transporte (art. 111) ou do equipamento (art. 48) vai na coluna própria e não substitui a do alimento. Para entrega lacrada ao consumidor, aplique a orientação específica de despacho e chegada.
3. Copie a faixa aplicável para a linha, conforme o art. 30 no recebimento, o art. 44 no armazenamento e o art. 60 na exposição e no transporte de preparados, ou a recomendação do fabricante quando o artigo a prevê.
4. Para alimento preparado, escreva na primeira passagem o horário de início da contagem do art. 60 e repita-o nas passagens seguintes. Registre o tempo acumulado em cada leitura. O tempo é acumulado e não reinicia a cada etapa.
5. Fora da faixa ou do tempo: isole o lote, registre valor, hora e quem mediu, e chame o gerente. Descarte o que não cumprir o art. 60 (alimentos preparados) ou o art. 44 (art. 45), ou o que tiver alteração física ou sensorial. Se faltar informação para decidir (por exemplo, leitura do alimento ausente), escreva 'pendente de confirmação' e não aceite como conforme.
6. Somente no despacho e na chegada de pedido lacrado ao consumidor: antes de lacrar, meça o centro do alimento. Antes da saída, registre o método de medição final validado pelo responsável e sua evidência, preservando lacre e porção do consumidor; o art. 110 não especifica método nem autoriza automaticamente porção de controle. Só a leitura do compartimento não basta.

Sem método apto, bloqueie a saída; dado final ausente fica pendente e vira não conformidade ao vencer o prazo de apuração, nunca conformidade presumida.

7. Guarde as fichas por no mínimo 180 dias, disponíveis à autoridade sanitária (art. 181).
8. Em cada passagem, preencha a data e os nomes de quem entrega, de quem recebe e de quem mede. As funções pré-impressas só orientam a responsabilidade; não substituem a identificação das pessoas. O cabeçalho identifica a ficha inteira, mas não substitui esses campos por passagem.

Estabelecimento: _____

Data / turno: _____

Item 1

Campo	Verificação e preenchimento
Etapa ou passagem	Recebimento (fornecedor para doca)
Responsável que entrega (função)	Entregador, conferido pelo estoquista
Responsável que recebe (função)	Estoquista
Registro recebido	Documento do fornecedor e temperatura medida na chegada
Registro entregue	Linha de recebimento com temperatura, hora e nome
Temperatura do alimento (centro geométrico, sonda)	
Temperatura do compartimento ou equipamento (art. 111 ou art. 48)	
Início da contagem do art. 60 (hora)	
Hora da leitura	
Tempo acumulado	
Critério de aceitação e artigo	Temperatura do art. 30 conforme a categoria, ou recomendação do fabricante ou do produtor quando prevista. Parâmetros no documento (art. 30, parágrafo único)
Ação diante do desvio	Não aceitar ou isolar conforme o POP de recebimento e acionar o gerente. Sem dado confiável, 'pendente de confirmação'
Data da passagem	
Nome/assinatura de quem entrega	
Nome/assinatura de quem recebe	
Quem mediu (nome)	
Método de medição e evidência	

Item 2

Campo	Verificação e preenchimento
Etapa ou passagem	Recebimento para armazenamento (câmara, geladeira, freezer)
Responsável que entrega (função)	Estoquista
Responsável que recebe (função)	Estoquista ou responsável pela câmara
Registro recebido	Linha de recebimento aprovada
Registro entregue	Local de guarda, data e validade conforme o art. 44
Temperatura do alimento (centro geométrico, sonda)	
Temperatura do compartimento ou equipamento (art. 111 ou art. 48)	
Início da contagem do art. 60 (hora)	
Hora da leitura	
Tempo acumulado	
Critério de aceitação e artigo	Rótulo do fabricante ou tabelas do art. 44. Equipamento lido no mínimo 2 vezes ao dia (art. 48)
Ação diante do desvio	Isolar o lote. Descartar o que não observar temperatura e prazo ou tiver alteração (art. 45). Equipamento fora da faixa: avisar o gerente
Data da passagem	
Nome/assinatura de quem entrega	
Nome/assinatura de quem recebe	
Quem mediu (nome)	
Método de medição e evidência	

Item 3

Campo	Verificação e preenchimento
Etapa ou passagem	Armazenamento para cozinha ou exposição
Responsável que entrega (função)	Responsável pela câmara
Responsável que recebe (função)	Responsável pela cozinha ou pelo balcão
Registro recebido	Data, validade e temperatura do equipamento de origem
Registro entregue	Horário de início da contagem do art. 60, para preparados
Temperatura do alimento (centro geométrico, sonda)	
Temperatura do compartimento ou equipamento (art. 111 ou art. 48)	
Início da contagem do art. 60 (hora)	
Hora da leitura	
Tempo acumulado	
Critério de aceitação e artigo	Art. 44 para a guarda e art. 60 para espera e exposição
Ação diante do desvio	Não repor produto vencido ou fora da faixa. Registrar e descartar conforme art. 45 ou art. 60
Data da passagem	
Nome/assinatura de quem entrega	
Nome/assinatura de quem recebe	
Quem mediu (nome)	
Método de medição e evidência	

Item 4

Campo	Verificação e preenchimento
Etapa ou passagem	Exposição para venda ou consumo
Responsável que entrega (função)	Responsável pela cozinha
Responsável que recebe (função)	Responsável pelo balcão
Registro recebido	Temperatura e horário de início da contagem
Registro entregue	Leitura no início e a cada 2 horas (art. 73), com parâmetros do art. 60 na ficha
Temperatura do alimento (centro geométrico, sonda)	
Temperatura do compartimento ou equipamento (art. 111 ou art. 48)	
Início da contagem do art. 60 (hora)	
Hora da leitura	
Tempo acumulado	
Critério de aceitação e artigo	Tabela do art. 60: tempo total e temperatura no centro geométrico
Ação diante do desvio	Alimento que não cumprir o art. 60 é descartado. Registrar quem decidiu
Data da passagem	
Nome/assinatura de quem entrega	
Nome/assinatura de quem recebe	
Quem mediu (nome)	
Método de medição e evidência	

Item 5

Campo	Verificação e preenchimento
Etapa ou passagem	Despacho para transporte ou entrega
Responsável que entrega (função)	Responsável pela expedição
Responsável que recebe (função)	Transportador ou entregador
Registro recebido	Temperatura e horário de saída, tempo já acumulado
Registro entregue	Horário e temperatura no início e no fim do transporte (art. 110, parágrafo único)
Temperatura do alimento (centro geométrico, sonda)	
Temperatura do compartimento ou equipamento (art. 111 ou art. 48)	
Início da contagem do art. 60 (hora)	
Hora da leitura	
Tempo acumulado	
Critério de aceitação e artigo	Art. 60 para preparados, art. 30 para matérias-primas e industrializados (art. 109). Para perecíveis refrigerados ou congelados: compartimento fechado, termômetro calibrado de fácil leitura e pré-condicionamento à menor temperatura de conservação (art. 111).
Ação diante do desvio	Se a leitura final sair da faixa, isolar e acionar o gerente. Descartar o que não cumprir o art. 60
Data da passagem	
Nome/assinatura de quem entrega	
Nome/assinatura de quem recebe	
Quem mediu (nome)	
Método de medição e evidência	Se entrega lacrada ao consumidor: medir antes de lacrar; definir e registrar método final validado e evidência antes da saída, sem violar lacre ou porção. Sem método apto, bloquear a saída.

Item 6

Campo	Verificação e preenchimento
Etapa ou passagem	Chegada / fim do transporte
Responsável que entrega (função)	Transportador / expedição
Responsável que recebe (função)	Recebedor designado
Registro recebido	Registro da saída e início do relógio
Registro entregue	Registro de horário e temperatura no fim (art. 110, parágrafo único)
Temperatura do alimento (centro geométrico, sonda)	
Temperatura do compartimento ou equipamento (art. 111 ou art. 48)	
Início da contagem do art. 60 (hora)	
Hora da leitura	
Tempo acumulado	
Critério de aceitação e artigo	Critério do art. 60 para a categoria, tempo acumulado desde o preparo; método final definido pelo responsável
Ação diante do desvio	Sem leitura apta: pendente, não certificar conformidade; responsável apura e fecha NC com ação e prazo se faltar prova
Data da passagem	
Nome/assinatura de quem entrega	
Nome/assinatura de quem recebe	
Quem mediu (nome)	
Método de medição e evidência	Registrar método e evidência. Se pedido lacrado ao consumidor, preservar lacre e porção e usar o método validado na expedição; sem leitura apta, manter pendente e apurar.

Item adicional da sua operação

Campo	Preenchimento
Etapa ou passagem	
Responsável que entrega (função)	
Responsável que recebe (função)	
Registro recebido	
Registro entregue	
Temperatura do alimento (centro geométrico, sonda)	
Temperatura do compartimento ou equipamento (art. 111 ou art. 48)	
Início da contagem do art. 60 (hora)	
Hora da leitura	
Tempo acumulado	
Critério de aceitação e artigo	
Ação diante do desvio	
Data da passagem	
Nome/assinatura de quem entrega	
Nome/assinatura de quem recebe	
Quem mediu (nome)	
Método de medição e evidência	

Cabeçalho da ficha de passagem (preencher uma vez por ficha)

Preencha antes das linhas do mapa. Campos em branco ficam como 'pendente de confirmação' até serem preenchidos.

Campo	Preenchimento
Unidade / estabelecimento	
Data	
Produto ou lote	
Responsável pelo preenchimento (nome)	
Identificação do termômetro de sonda e data da última calibração	
Identificação do veículo ou compartimento, se houver transporte	
Hora de início da contagem do art. 60 (alimentos preparados)	

Se houver desvio

Isolar o lote, registrar valor, hora e responsável pela medição e acionar o gerente. Descartar o alimento que não cumprir o art. 60, o art. 44 (art. 45) ou que tiver alteração física ou sensorial. Informação ausente fica 'pendente de confirmação', nunca 'conforme' por padrão.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA para treino, sem relação com estabelecimento real. Salada fria preparada, entregue pela cozinha ao balcão e depois enviada a um cliente corporativo.

Etapa ou passagem

Despacho para transporte ou entrega

Início da contagem do art. 60 (hora)

10:30

Hora da leitura

14:00

Temperatura do alimento (centro geométrico, sonda)

11 °C

Temperatura do compartimento ou equipamento (art. 111 ou art. 48)

6 °C, termômetro do compartimento calibrado, registrado à parte

Tempo acumulado

3 h 30 min

Critério de aceitação e artigo

Art. 60: alimentos frios, até 10 °C, máximo 4 h; entre 10 e 21 °C, máximo 2 h

Responsável que entrega (função)

Expedição

Responsável que recebe (função)

Entregador

Data da passagem

12/03/2027 (simulação)

Nome/assinatura de quem entrega

Ana Exemplo (fictícia)

Nome/assinatura de quem recebe

João Exemplo (fictício)

Quem mediu (nome)

Ana Exemplo (fictícia)

Ação diante do desvio

Saída bloqueada; salada descartada às 14:05 por Ana, com ciência de João (simulação)

Método de medição e evidência

Na expedição, sonda no centro antes do lacre. Sem chegada: carga bloqueada e descartada antes do transporte.

Decisão esperada: A sonda marcou 11 °C no centro do alimento, faixa entre 10 e 21 °C, cujo máximo é 2 h no tempo total, e já se acumularam 3 h 30 min. O critério do art. 60 não é atendido e o alimento deve ser descartado, com a decisão registrada. A leitura do compartimento (6 °C) é registrada à parte e não altera essa conclusão, pois o art. 60 mede o centro geométrico do alimento. Se a leitura do alimento estivesse em 10 °C ou menos, o limite seria 4 h e 3 h 30 min estariam dentro dele. Sem leitura do alimento, a ficha fica 'pendente de confirmação'. O tempo não reinicia na expedição.

Base: [CVS 3/2026](#), arts. 7, 30, 44, 45, 48, 60, 73, 74, 109, 110, 111, 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.