# Delivery: registro de saída, fechamento da entrega e ficha de desvio

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

**Responsável:** Expedidor do turno, que confere e assina; líder do turno decide em caso de desvio

**Momento:** Na saída de cada pedido, imediatamente antes de entregar ao entregador ou à plataforma, e no registro de entrega

**Aplicação:** Alimentos preparados para consumo imediato, SP, CVS 3/2026 a partir de 01/02/2027. Complementa o POP de transporte; não o substitui.

## Como usar

1. Use três etapas: registre a saída de cada pedido; complete o fechamento na entrega; abra a ficha de desvio somente se houver uma exceção. Identifique todas as fichas com data e número do pedido.
2. O relógio do art. 60 começa no fim do preparo e soma espera, transporte e distribuição. Anote a hora de preparo e o tempo acumulado; saída, entrega e mudança de faixa não reiniciam a contagem.
3. Na saída, meça o alimento no centro geométrico antes de lacrar. Confira separadamente lacre destrutível, aviso de violação e a frase Produto para consumo imediato. Para carga refrigerada ou congelada, confira também as condições do art. 111.
4. Antes de despachar, defina método apto para medir o alimento no fim do transporte sem violar lacre ou porção do consumidor, com validação técnica pelo responsável. Registre sua referência, quem mede e o prazo de envio e fechamento. O art. 110 não especifica método nem autoriza automaticamente porção de controle; só a temperatura do compartimento não basta. Política da casa: sem método apto, não despache.
5. Na chegada, registre horário e temperatura final do alimento, tempo acumulado, método e evidência, nome de quem mediu e decisão. Dado ainda não recebido fica pendente; vencido o prazo da casa sem comprovação, abra não conformidade, sem presumir atendimento térmico.
6. Na exceção, registre quando percebeu o desvio e, se conhecida, a hora da queda de temperatura. Se não souber, escreva desconhecida. Preserve o tempo acumulado e registre decisão, ação corretiva, responsável e prazo.
7. Guarde os registros previstos na portaria por no mínimo 180 dias, disponíveis à autoridade sanitária (art. 181).

Estabelecimento: _____ Data / turno: _____

**Saída do pedido: preencher na expedição**

SP, uso a partir de 01/02/2027. Art. 60: quente ≥60 °C por até 6 h; quente <60 °C por até 1 h; frio ≤10 °C por até 4 h; frio entre 10 e 21 °C por até 2 h; preparados com pescados e carnes crus ≤5 °C por até 2 h. Tempo total desde o fim do preparo, incluindo espera, transporte e distribuição, sem reiniciar a contagem. Arts. 112–113: lacre destrutível, aviso de não consumir se violado e frase Produto para consumo imediato. Art. 111, para perecíveis refrigerados ou congelados: carga fechada, termômetro calibrado de fácil leitura e pré-condicionamento à menor temperatura de conservação.

**Desvio:** Critérios do art. 60 não atendidos: descartar. Falha de lacre, aviso ou frase: corrigir antes da saída. Política da casa: sem método final apto, não despachar. Abra a ficha de desvio e registre a decisão; sua política conservadora para queda desconhecida não é ordem literal do art. 60.

| Campo | Preenchimento |
|---|---|
| Data / pedido nº / canal | |
| Faixa do art. 60 aplicada | |
| Hora do fim do preparo | |
| Hora de saída | |
| Temperatura do alimento no início (°C) | |
| Tempo acumulado na saída | |
| Conferência: lacre / aviso de violação / frase de consumo imediato (marcar cada item) | |
| Carga refrigerada ou congelada: condições do art. 111 (sim/não/NA/pendente) | |
| Método final validado: referência do procedimento e da validação técnica | |
| Responsável pela medição final | |
| Prazo de coleta / fechamento (casa) | |
| Decisão de saída / nome do expedidor | |

## Se houver desvio

Lacre ausente ou removível sem dano, aviso de violação ou frase faltando: corrigir antes da saída. Pedido atrasado: calcular o tempo total desde o fim do preparo, incluindo espera, transporte e distribuição, e conferir a faixa aplicável do art. 60; não reiniciar o relógio na saída nem na queda de temperatura. Se os critérios não forem atendidos, descartar conforme art. 60. Como política conservadora da casa, queda abaixo da faixa sem horário conhecido impede a liberação: refazer o pedido e descartar o original, registrando a decisão. Medição final ausente: o responsável cobra até o prazo definido no POP; se a medição não foi feita ou não é recuperável, fechar como não conformidade de registro, nunca como conforme. O gestor registra a avaliação da ocorrência e a ação corretiva, com responsável e prazo; se o pedido já foi entregue, o encerramento documental não demonstra sua conformidade térmica.

## Fechamento da entrega: preencher no fim do transporte

Vincule ao registro de saída pelo pedido e pela data. Preencha para toda entrega, mesmo sem desvio.

A medição final segue o método apto validado antes da saída, preservando lacre e porção do consumidor. O art. 110 não define método nem autoriza automaticamente porção de controle; leitura do compartimento não substitui a do alimento.

Campo sem comprovação permanece pendente até o prazo da casa. Vencido o prazo, abra ficha de desvio e registre a não conformidade; entrega confirmada pela plataforma não prova temperatura conforme.

**Fechamento da entrega: vincular à saída**

SP, uso a partir de 01/02/2027. Art. 60: quente ≥60 °C por até 6 h; quente <60 °C por até 1 h; frio ≤10 °C por até 4 h; frio entre 10 e 21 °C por até 2 h; preparados com pescados e carnes crus ≤5 °C por até 2 h. Tempo total desde o fim do preparo, incluindo espera, transporte e distribuição, sem reiniciar a contagem. O art. 110 exige horário e temperatura no início e no fim do transporte; os dados do início ficam na ficha de saída vinculada. A medição final segue o método apto validado antes da saída, preservando lacre e porção do consumidor. O art. 110 não define método nem autoriza automaticamente porção de controle; leitura do compartimento não substitui a do alimento.

**Desvio:** Não atender ao art. 60 exige descarte. Sem medição final comprovada, não certifique conformidade: apure e registre a não conformidade ao vencer o prazo da casa. Se já entregue, o fechamento documental não demonstra conformidade térmica.

| Campo | Preenchimento |
|---|---|
| Data / pedido nº | |
| Hora de entrega / fim do transporte | |
| Temperatura do alimento no fim (°C) | |
| Tempo acumulado desde o fim do preparo | |
| Método de medição final e evidência | |
| Nome de quem mediu | |
| Situação / decisão / responsável e hora do fechamento | |

## Ficha de desvio / não conformidade: abrir somente na exceção

Vincule à saída e ao fechamento da entrega. Use para atraso, falha de temperatura ou embalagem, método final inapto ou ausência de registro final.

Anote fatos observados, sem reconstruir leituras não realizadas. Horário da queda desconhecido permanece desconhecido; nunca reinicie a contagem a partir da descoberta.

**Desvio ou NC: usar somente quando houver exceção**

SP, uso a partir de 01/02/2027. Art. 60: quente ≥60 °C por até 6 h; quente <60 °C por até 1 h; frio ≤10 °C por até 4 h; frio entre 10 e 21 °C por até 2 h; preparados com pescados e carnes crus ≤5 °C por até 2 h. Tempo total desde o fim do preparo, incluindo espera, transporte e distribuição, sem reiniciar a contagem.

**Desvio:** Lacre ausente ou removível sem dano, aviso de violação ou frase faltando: corrigir antes da saída. Pedido atrasado: calcular o tempo total desde o fim do preparo, incluindo espera, transporte e distribuição, e conferir a faixa aplicável do art. 60; não reiniciar o relógio na saída nem na queda de temperatura. Se os critérios não forem atendidos, descartar conforme art. 60. Como política conservadora da casa, queda abaixo da faixa sem horário conhecido impede a liberação: refazer o pedido e descartar o original, registrando a decisão. Medição final ausente: o responsável cobra até o prazo definido no POP; se a medição não foi feita ou não é recuperável, fechar como não conformidade de registro, nunca como conforme. O gestor registra a avaliação da ocorrência e a ação corretiva, com responsável e prazo; se o pedido já foi entregue, o encerramento documental não demonstra sua conformidade térmica.

| Campo | Preenchimento |
|---|---|
| Data / pedido nº / identificação da NC | |
| Hora da constatação do desvio | |
| Hora da queda de temperatura (se conhecida) | |
| Descrição e evidências do desvio | |
| Temperatura medida / tempo acumulado desde o preparo | |
| Decisão imediata / responsável | |
| Ação corretiva / responsável / prazo (casa) | |
| Prazo de apuração / fechamento (casa) | |
| Situação final / responsável e hora do fechamento | |

## Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA em 12/03/2027: pedido quente 0044 de rota própria. Hipótese do treino: a rota já possui procedimento tecnicamente validado para medir o alimento na chegada sem violar o pedido do consumidor. As referências abaixo são fictícias; não ensinam nem comprovam a validação desse método. Na operação real, sem método apto comprovado, a saída é bloqueada.

**Saída: data / pedido / canal**
12/03/2027 / 0044 / próprio

**Saída: faixa do art. 60**
Quente ≥60 °C, máximo 6 h no tempo total

**Saída: fim do preparo**
19h00

**Saída: horário e temperatura inicial**
19h10 / 64 °C no centro, medidos antes do lacre

**Saída: tempo acumulado**
10 min desde o preparo

**Saída: lacre / aviso / frase**
Sim / Sim / Sim, conferidos individualmente

**Saída: carga refrigerada ou congelada**
NA, pedido quente

**Saída: método final**
Procedimento MT-01 e validação técnica VT-01, referências fictícias da hipótese de treino

**Saída: responsável final e prazo da casa**
João Exemplo; enviar registro na chegada, fechamento até 19h45

**Saída: decisão e expedidor**
Despachar; Ana Exemplo, às 19h10

**Chegada: data / pedido**
12/03/2027 / 0044

**Chegada: horário e temperatura final**
19h35 / 62 °C, pelo método previamente validado da hipótese

**Chegada: tempo acumulado**
35 min desde 19h00; o relógio não reiniciou às 19h10

**Chegada: método / evidência / quem mediu**
MT-01 / registro fictício E-0044 vinculado ao pedido / João Exemplo

**Fechamento**

Registros inicial e final recebidos; Ana Exemplo encerra às 19h40, sem desvio simulado

**Decisão esperada:** Na hipótese simulada, as leituras de 64 °C e 62 °C e o total de 35 min atendem à faixa quente aplicada; isso não dispensa manter tempo e temperatura durante todo o transporte. A rotina usa saída e fechamento, sem abrir ficha de desvio. Se a medição final não chegar até 19h45, a situação muda para não conformidade de registro, com ação, responsável e prazo; confirmação de entrega sozinha não comprova atendimento térmico. Se a rota não tiver método apto validado, o pedido não pode sair por esse fluxo.

---

Base: CVS 3/2026, arts. 60, 109, 110, 111, 112, 113, 170, 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.