

Ficha de levantamento por preparação e checklist de revisão do aviso de cardápio

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

- Responsável:** Chef ou responsável pela cozinha preenche; gerente de operação confere e libera o cardápio ou a placa
- Momento:** Antes de imprimir ou publicar cardápio, placa ou etiqueta; e sempre que o prato, a receita, o fornecedor ou o rótulo de um ingrediente mudar
- Aplicação:** Preparações ofertadas em cardápio, expositor ou self-service em estabelecimento de São Paulo. Não cobre rotulagem de embalados (art. 81) nem substitui a ficha técnica de custo.

Como usar

1. liste cada preparação ofertada e seus ingredientes, incluindo molhos, finalizações e bebidas usadas no preparo.
2. para cada ingrediente, leia o rótulo ou a declaração do fornecedor e anote a fonte.
3. compare com os 18 itens do Anexo II e marque quais estão presentes na preparação.
4. marque separadamente glúten, lactose e álcool.
5. transfira as marcas para o cardápio (art. 184), o QR Code com alternativa (art. 185), o cardápio do delivery e as etiquetas ou placas de expositor (art. 186).
6. gerente confere se o texto publicado é igual à ficha e assina a data de revisão.
7. como prática documental da casa, archive a ficha e as versões anteriores com a data. O art. 181 fixa 180 dias para documentos e registros previstos na Portaria; os arts. 182 a 186 não exigem este modelo específico.
8. Informação sem confirmação fica pendente, nunca preenchida como não. Confira a declaração específica do rótulo e as condições de preparo; não conclua ausência de glúten, lactose ou alergênicos só pela ausência de um nome na lista de ingredientes.

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
Preparação	
Ingredientes (incluir molhos, finalização e álcool de preparo)	
Alergênicos do Anexo II (itens confirmados e pendentes)	
Contém glúten (sim/não/pendente)	
Contém lactose (sim/não/pendente)	
Contém álcool (sim/não/pendente)	
Fonte da informação (rótulo ou declaração do fornecedor, marca e lote)	
Onde o aviso aparece (cardápio, QR Code, cartaz, placa de expositor, delivery)	
Data da revisão	
Responsável	

Conferência antes de liberar o aviso

DO-CONFIRM: use após atualizar a ficha; registre a pendência e quem corrige. Não libere informação não confirmada como ausência.

Ponto a confirmar	Resultado (sim/não/NA)	Pendência, responsável e correção
A ficha foi revisada após mudança de ingrediente, marca ou receita?		
A declaração do fornecedor foi conferida e sua fonte registrada?		
O aviso no cardápio corresponde à ficha confirmada?		
As etiquetas ou placas dos expositores trazem as advertências aplicáveis?		
Quem não acessa o QR Code recebe alternativa com as mesmas informações?		
O cardápio usado no delivery traz as mesmas advertências da ficha?		
A versão anterior foi arquivada com data, conforme rotina da casa?		

Se houver desvio

Se faltar a fonte de um ingrediente, ou o aviso publicado divergir da ficha, não libere o cardápio, a etiqueta ou a placa daquela preparação até confirmar com o fornecedor ou o rótulo e corrigir. Se houver dúvida sobre um ingrediente, trate a informação como não confirmada, avise o gerente e comunique à equipe de atendimento que a resposta ao cliente depende da confirmação da cozinha. Dúvidas de interpretação, como serviço sem cardápio ou formato no delivery, vão para a vigilância sanitária local.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA para treinamento: o Restaurante Exemplo revisa uma preparação de strogonoff com arroz. O rótulo fictício do creme declara leite e lactose; a receita usa conhaque. A declaração sobre glúten e as condições de contato cruzado ainda não foram conferidas. Estes dados não validam uma receita real.

Preparação

Strogonoff de frango com arroz

Ingredientes

frango, creme de leite, cebola, extrato de tomate, conhaque, arroz

Alergênicos do Anexo II

7 confirmado; demais itens do Anexo II pendentes de conferência

Contém glúten

Pendente de confirmação: falta conferir a declaração específica dos insumos e as condições de preparo.

Contém lactose

sim

Contém álcool

sim (conhaque no preparo)

Fonte

Rótulo fictício do creme com leite e lactose; ficha fictícia com conhaque; demais declarações ainda pendentes. Marca e lote do creme: Creme Exemplo, Lote SIM-01 (ambos fictícios).

Onde o aviso aparece

cardápio impresso e QR Code com versão impressa na mesa como alternativa

Data da revisão

03/02/2027 (simulação)

Responsável

chef fictício, conferido pelo gerente fictício

Decisão esperada: Registrar leite, lactose e uso de álcool como informações confirmadas no cenário fictício. Manter glúten e demais verificações como pendentes; não publicar ausência nem liberar o aviso final enquanto faltarem as conferências. O gerente atribui a confirmação ao responsável pela cozinha e só libera a versão correspondente à ficha conferida.

Base: [CVS 3/2026, arts. 7, 81, 112, 113, 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.