

Situação → conteúdo mínimo do rótulo ao consumidor (CVS 3/2026, SP)

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

Responsável: Responsável pela produção ou pela qualidade do estabelecimento, com aprovação de quem assina o Manual de Boas Práticas

Momento: Antes da primeira venda de cada produto embalado e a cada mudança de receita, fornecedor, embalagem ou prazo

Aplicação: Alimentos preparados ou fracionados e vendidos pelo próprio estabelecimento em SP. Não substitui normas federais ou municipais nem a etiqueta interna de validade.

Como usar

- 1. Identifique a situação do produto na primeira coluna.
- 2. Confira cada conteúdo mínimo na embalagem pronta, não na arte ou no rascunho.
- 3. Marque como pendente de confirmação qualquer dado sem evidência; não preencha por padrão.
- 4. Linhas de vegetais a granel não se aplicam a outros alimentos.
- 5. Regra de validade e conservação: Preparado na casa: aplicar a categoria e os critérios do art. 44; o prazo de um ingrediente não se transfere à receita. Fracionado de produto industrializado: priorizar recomendações de conservação e validade do fabricante, inclusive a validade reduzida após abertura quando prevista. Na ausência dessas informações, aplicar a tabela pertinente do art. 44. O art. 38 trata da identificação de abertura/nova validade quando o restante é mantido na embalagem original. Nunca usar a tabela para alongar prazo menor definido pelo fabricante.

Estabelecimento: _____

Data / turno: _____

Situação	Conteúdo mínimo do rótulo	Artigo da CVS 3/2026	Aplicabilidade
Alimento preparado ou fracionado pelo estabelecimento e embalado na ausência do cliente	Denominação de venda; lista de ingredientes; advertências sobre aditivos; conteúdo líquido; razão social e endereço completo; lote ou data de fabricação; prazo de validade; conservação e uso, quando necessário; advertências sobre alergênicos, lactose e glúten	81	Aplicável ao alimento do próprio estabelecimento embalado sem o consumidor presente
Alergênicos, lactose e glúten	Advertências baseadas nos ingredientes usados (conferidos no rótulo de cada insumo) e em POP adequado contra contaminação cruzada, conforme legislação específica vigente; lista de referência no Anexo II	81, IX; Anexo II	Parte da rotulagem do art. 81; redação exata depende da legislação específica
Resfriado preparado ou fracionado no estabelecimento	Temperaturas mínima e máxima e tempo de garantia impressos; prazo conferido pela regra de validade e conservação nas instruções, sem alongar a recomendação do fabricante.	83 e 44, II	Somado ao art. 81. Confirmar com o responsável a faixa mínima quando a referência informa só o máximo; não inventar limite nem presumir prazo universal.
Congelado preparado ou fracionado no estabelecimento	Temperaturas mínima e máxima e tempo de garantia impressos; prazo conferido pela regra de validade e conservação nas instruções, sem alongar a recomendação do fabricante.	83 e 44, I	Somado ao art. 81. Confirmar com o responsável a faixa mínima quando a referência informa só o máximo; não inventar limite nem presumir prazo universal.
Fracionado na presença do cliente	Denominação de venda; data de fracionamento; identificação do fabricante; data de validade segundo o fabricante; sem informação enganosa	93	Artigo localizado na seção de vegetais a granel; não estender a outros alimentos sem confirmação da vigilância local
Produto de origem vegetal a granel, exceto hortifrutícolas in natura	Denominação de venda; data de fracionamento; data de validade; identificação do fabricante ou fornecedor	88	Somente vegetais a granel
Varejista que embala vegetais a granel na ausência do consumidor	Área física específica de fracionamento, isolada da área de vendas, com lavatório exclusivo e superfícies lisas, impermeáveis e de fácil higienização	91	Somente vegetais a granel; é exigência de estrutura, não de conteúdo de rótulo

Situação	Conteúdo mínimo do rótulo	Artigo da CVS 3/2026	Aplicabilidade
Fracionamento de produto de origem animal vendido no estabelecimento	Controle de procedência com registros claros, precisos e atualizados que assegurem a rastreabilidade da peça original	82	Registro de origem, além do rótulo
Alimento exposto à venda em estabelecimento comercial	Designação do produto, data de preparo e prazo de validade, com proteção do alimento	80	Etiqueta de exposição; não substitui o rótulo do art. 81; exceto hortifrutícolas in natura

Checklist por produto antes de vender embalado

Preencha produto, versão da ficha/receita, embalagem, data e nome/assinatura em cada linha para que o checklist permaneça identificável no PDF ou no CSV. Confira a embalagem pronta antes da primeira venda e após mudança de receita, fornecedor, embalagem ou prazo.

Responda Sim, Não, Pendente de confirmação ou Não se aplica com justificativa. Registre a evidência observada: rótulo de insumo consultado, valor pesado, texto efetivamente impresso ou documento de origem.

Registre a decisão final em todas as linhas: liberado somente após conferir todos os itens aplicáveis; qualquer Não ou Pendente mantém o produto retido. Uma conferência apenas da arte não libera a embalagem final.

Regra de validade e conservação: Preparado na casa: aplicar a categoria e os critérios do art. 44; o prazo de um ingrediente não se transfere à receita. Fracionado de produto industrializado: priorizar recomendações de conservação e validade do fabricante, inclusive a validade reduzida após abertura quando prevista. Na ausência dessas informações, aplicar a tabela pertinente do art. 44. O art. 38 trata da identificação de abertura/nova validade quando o restante é mantido na embalagem original. Nunca usar a tabela para alongar prazo menor definido pelo fabricante.

Item 1

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Denominação de venda
O que conferir na embalagem	Nome do produto legível e indelével
Critério e fonte	Art. 81, I
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 2

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Ingredientes
O que conferir na embalagem	Lista corresponde à ficha da receita vigente e ao rótulo de cada insumo
Critério e fonte	Art. 81, II
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 3

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Aditivos
O que conferir na embalagem	Advertências presentes se houver aditivo
Critério e fonte	Art. 81, III
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 4

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Conteúdo líquido
O que conferir na embalagem	Valor impresso confere com a pesagem
Critério e fonte	Art. 81, IV
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 5

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Origem
O que conferir na embalagem	Razão social e endereço completo
Critério e fonte	Art. 81, V
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 6

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Lote ou data de fabricação
O que conferir na embalagem	Identificação impressa
Critério e fonte	Art. 81, VI
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 7

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Validade
O que conferir na embalagem	Data impressa confere com a categoria do preparado ou com a recomendação do fabricante do fracionado, conforme a regra de validade nas instruções. Prazo menor do fabricante preservado.
Critério e fonte	Arts. 38, 44 e 83; art. 81, VII para validade
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 8

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Conservação e uso
O que conferir na embalagem	Instrução presente quando necessária
Critério e fonte	Art. 81, VIII
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 9

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Alergênicos, lactose e glúten
O que conferir na embalagem	Advertências a partir dos ingredientes (inclusive insumos compostos) e do POP de contaminação cruzada
Critério e fonte	Art. 81, IX; Anexo II
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 10

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Ovos em preparação sem cocção
O que conferir na embalagem	Ovo pasteurizado, desidratado ou cozido
Critério e fonte	Art. 62, II
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 11

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Resfriado: temperaturas e tempo de qualidade
O que conferir na embalagem	Temperaturas mínima e máxima e tempo de garantia conferidos e impressos. Base do prazo registrada conforme a regra de validade nas instruções; informação não confirmada permanece pendente.
Critério e fonte	Arts. 38, 44 e 83; art. 81, VII para validade
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 12

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Congelado: temperaturas e tempo de qualidade
O que conferir na embalagem	Temperaturas mínima e máxima e tempo de garantia conferidos e impressos. Base do prazo registrada conforme a regra de validade nas instruções; informação não confirmada permanece pendente.
Critério e fonte	Arts. 38, 44 e 83; art. 81, VII para validade
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Item 13

Campo	Verificação e preenchimento
Item	Origem animal fracionada
O que conferir na embalagem	Registro de procedência da peça original
Critério e fonte	Art. 82
Resposta	
Produto	
Versão da ficha/receita	
Embalagem	
Data da conferência	
Conferido por (nome e assinatura)	
Evidência / observação	
Decisão final (liberado ou retido)	

Registro de liberação de rótulo (recomendação da casa)

Uma linha por lote embalado.

Guardar por pelo menos 180 dias é recomendado; só é exigência legal se o registro for um dos previstos na portaria (art. 181).

Linhas em branco para preenchimento.

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	
Produto	
Lote	
Responsável	
Itens pendentes	
Decisão (liberado ou retido)	
Ação corretiva	

Se houver desvio

Se qualquer item obrigatório estiver ausente, ilegível ou pendente de confirmação, o produto não é liberado para venda embalado até a correção. Se o item faltante for descoberto com produto já embalado, separar o lote, corrigir o rótulo e registrar a ação. Dúvida de aplicabilidade: consultar a vigilância sanitária local.

Exemplo simulado para treinamento

SIMULAÇÃO FICTÍCIA: mousse de chocolate com creme de leite, embalada em pote na ausência do cliente, preparada em 10/03/2027 na Casa Exemplo. A verificação foi apenas documental: conferiu-se a ficha da receita simulada e a arte do rótulo. Não houve análise laboratorial, conferência do rótulo do fabricante do chocolate nem verificação de contaminação cruzada no ambiente.

Denominação de venda

Mousse de chocolate

Lista de ingredientes

conforme ficha da receita simulada (chocolate, creme de leite, ovos, açúcar); composição do chocolate pendente de confirmação pelo rótulo do fabricante

Conteúdo líquido

120 g

Origem

razão social e endereço completos presentes

Lote ou data de fabricação

10/03/2027

Prazo de validade

consumir até 13/03/2027 (sobremesa com laticínios: máximo 4 °C, 3 dias, art. 44, sem recomendação de fabricante)

Conservação

manter refrigerado, máximo 4 °C

Temperatura mínima de conservação

pendente de confirmação

Tipo de ovo (art. 62, II)

pendente de confirmação (deve ser pasteurizado, desidratado ou cozido, pois não há cocção)

Alergênicos

leite e ovos, com base nos ingredientes já conhecidos; alergênicos do chocolate (por exemplo soja, leite, glúten ou traços): pendente de confirmação pelo rótulo do fabricante; declaração de lactose: pendente de verificação, pois o produto contém creme de leite e a ausência de outros alergênicos ou de glúten não a resolve; POP de contaminação cruzada: pendente de confirmação

Produto

Mousse de chocolate

Versão da ficha/receita

MC-01, revisão 2 (fictícia)

Embalagem

Pote de 120 g, arte R2; embalagem final ainda não conferida

Data da conferência

10/03/2027

Conferido por (nome e assinatura)

Ana Exemplo (fictícia), assinatura simulada

Evidência / observação

Ficha MC-01 R2 e arte R2 consultadas; sem rótulo do chocolate, sem confirmação do ovo e sem conferência da embalagem final. Conteúdo de 120 g declarado na arte, não pesado nesta simulação.

Decisão final (liberado ou retido)

Retido

Lactose

Contém creme de leite; declaração conforme legislação específica pendente de confirmação.

Decisão esperada: Reter o produto. Faltam a faixa mínima de conservação (art. 83), a confirmação do tipo de ovo (art. 62, II), o rótulo do chocolate, a declaração de lactose conforme legislação específica e a confirmação do POP que sustenta as advertências (art. 81, IX). O exemplo conferiu apenas documentos e arte: também faltam a conferência da embalagem pronta e a pesagem do conteúdo líquido. A data simulada de 13/03/2027 é o limite da categoria do art. 44 para esse preparo, não uma liberação automática. Só liberar após resolver e registrar todas as pendências, mantendo o prazo aplicável contado do preparo.

Base: [CVS 3/2026, arts. 7, 37, 39, 44, 62, 66, 80, 81, 82, 83, 88, 91, 92, 93, 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.