

Consenso Técnico

Portaria CVS nº 3/2026

Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

Proponente Institucional: CRN-3 | Conselho Regional de Nutrição 3ª Região



SOBRE ESTE DOCUMENTO

Este relatório apresenta o Consenso Técnico Consolidado, elaborado com base na Portaria CVS nº 3/2026.

OBJETIVO

Estabelecer diretrizes técnicas para padronização, implementação, monitoramento e melhoria contínua das práticas reguladas pela Portaria CVS nº 3/2026, promovendo segurança, qualidade e conformidade.

FINALIDADE

Orientar profissionais, serviços e gestores quanto à padronização das práticas, à implementação e ao monitoramento contínuo, em conformidade com as exigências regulatórias.

INÍCIO DE VIGÊNCIA DA PORTARIA:



4 de outubro de 2026

APRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL

O Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3), comprometido com a valorização e a qualificação da atuação profissional, reconhece a importância de promover espaços de diálogo, troca de experiências e construção coletiva do conhecimento técnico.

Este documento foi elaborado com a contribuição de instituições e profissionais das áreas de Nutrição e Medicina Veterinária, bem como de profissionais com experiência na implantação de procedimentos de Boas Práticas e Segurança dos Alimentos. A construção coletiva possibilitou reunir diferentes experiências e perspectivas relacionadas à aplicação da Portaria CVS nº 3/2026, organizando-as em um material técnico estruturado e acessível.

O Consenso Técnico busca contribuir para a compreensão dos requisitos sanitários e sua aplicação prática nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, fortalecendo a aproximação entre a legislação, o conhecimento técnico e a realidade da atuação profissional. Essa proposta está alinhada ao objetivo estabelecido no próprio documento de contribuir para a uniformidade na implementação da Portaria.

Além de apoiar a atuação de nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética, o material amplia o acesso ao conhecimento técnico por estudantes e instituições de ensino, podendo ser utilizado como apoio em atividades acadêmicas, estudos, discussões, pesquisas e projetos de conclusão de curso, favorecendo a aproximação entre a formação e a prática profissional.

Com esta iniciativa, o CRN-3 busca fortalecer o diálogo e a aproximação entre profissionais, estudantes, instituições de ensino e os diferentes atores envolvidos na Segurança dos Alimentos, contribuindo para a disseminação do conhecimento, para as Boas Práticas e para a proteção da saúde da população.

PROFISSIONAIS PARTICIPANTES



Andrea Barbosa Boanova | Médica Veterinária Sanitarista – CRMV 3727

Doutora em Saúde Pública, com formação em Vigilância Sanitária de Alimentos e Saúde Pública; atuou como fiscal da Vigilância Sanitária do Município de São Paulo.

Advogada – OAB 494472, atua como perita judicial, assistente técnica, parecerista e perita da Receita Federal do Brasil.



Aline Ladeira de Carvalho Lopes | Nutricionista - CRN-3 18814

Nutricionista Assistente do CRN-3, Mestre em Ciências pela UNIFESP/EPM, com experiência em docência, gestão do SUS, Alimentação Coletiva e Ambiente Escolar.

Atuou como nutricionista fiscal e conselheira do CRN-3, com trajetória voltada à saúde coletiva e às políticas públicas de alimentação e nutrição.



Graziella Creazzo | Nutricionista – CRN-3 28094

Nutricionista com ampla experiência em Segurança dos Alimentos, Gestão da Qualidade, auditorias, processos e conformidade sanitária, com atuação voltada à implantação e ao acompanhamento de práticas de qualidade em serviços de alimentação.

Atualmente é Gerente de Qualidade na Alere Alimentação e possui 12 anos de atuação em consultoria de alimentos.



Karina Sbrogio Reis Cabassa | Nutricionista – CRN-3 11928

Nutricionista pós-graduada em Saúde Pública e Gestão da Segurança dos Alimentos, com atuação nas áreas de assistência social, alimentação e educação profissional.

Atua como nutricionista da Secretaria de Assistência Social de Osasco e como docente do curso Técnico em Nutrição e Dietética (TND) do Senac Osasco.

PROFISSIONAIS PARTICIPANTES

Marcela Brasil | Técnica em Nutrição e Dietética CRNT-3 118008



Técnica em Nutrição e Dietética pela Faculdade Método FAMESP, com especialização em Gestão de Bares e Restaurantes e Gestão de Pessoas. Possui 20 anos de experiência na área de alimentação, sendo 10 anos de atuação em Segurança dos Alimentos. Proprietária da Palmê Consultoria Alimentar, palestrante e representante da Associação Paulista de Nutrição (APAN), onde integra o Conselho Técnico-Científico.

Ricardo Dametto | Nutricionista - CRN3 14962



Nutricionista graduado pela Universidade Anhembí Morumbi, com especialização em Geriatria e Gerontologia pela UNIFESP. Possui 30 anos de experiência na área de Alimentação, com atuação em gestão de serviços, qualidade, controle higiênico-sanitário e consultoria em Food Service. É proprietário da RM Soluções em Segurança dos Alimentos.

Tatiana de Queiroz Campos | Nutricionista - CRN3 11253



Nutricionista com 25 anos de experiência em Segurança dos Alimentos, consultoria e treinamento. Pós-graduada em Vigilância Sanitária dos Alimentos pela USP, Gestão de Negócios pelo Senac e Educação Corporativa e Cultura de Aprendizagem pela PUCPR. É Conselheira Efetiva do Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região (CRN-3).

Fundadora e diretora da Tria Consultoria e Treinamento, empresa com 18 anos de atuação em Segurança dos Alimentos.

Vitória D'Assumpção Carmo | Nutricionista - CRN3 67767



Nutricionista e Técnica em Nutrição, com pós-técnico em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, fundadora da VDA Consultoria. Atua nas áreas de Segurança dos Alimentos, Boas Práticas, Gestão da Qualidade, organização e padronização de processos e gestão de equipes em serviços de alimentação.

PREMISSAS DE LEITURA

Para a adequada utilização deste Consenso Técnico, devem ser consideradas as seguintes premissas:

- **Vigência.** A Portaria CVS nº 3/2026 entra em vigor conforme o prazo estabelecido em seu Art. 3º, quando fica revogada a Portaria CVS nº 5/2013, nos termos do Art. 4º.
- **Abrangência.** A aplicação dos requisitos deve considerar o tipo de estabelecimento, as atividades efetivamente realizadas e as definições estabelecidas pela Portaria CVS nº 3/2026.
- **Legislação aplicável.** A utilização deste Consenso deve considerar, além da Portaria CVS nº 3/2026, as demais normas sanitárias aplicáveis ao estabelecimento, inclusive aquelas estabelecidas no âmbito municipal, quando pertinentes.
- **Registros.** Os registros podem ser físicos ou eletrônicos e devem conter data e identificação do responsável pelo preenchimento, conforme Art. 7º, XXXVIII. Os documentos e registros devem ser mantidos pelo período mínimo estabelecido no Art. 181.
- **Definições.** As definições estabelecidas no Art. 7º devem orientar a leitura e a aplicação dos requisitos apresentados ao longo deste documento.

PARÂMETROS DE ANÁLISE E LEGENDA:

Para facilitar a leitura das tabelas e diferenciar os requisitos estabelecidos pela legislação das contribuições técnicas do grupo, foram adotados os seguintes parâmetros:

IDENTIFICAÇÃO	SIGNIFICADO
Requisito da norma	Apresenta, de forma objetiva, o requisito estabelecido pela Portaria CVS nº 3/2026.
Entendimento e aplicação prática	Apresenta o entendimento técnico construído pelo grupo para apoiar a compreensão e a aplicação prática do requisito, sem substituir ou alterar a norma.
Como evidenciar	Apresenta exemplos de documentos, registros, procedimentos ou outras formas que podem contribuir para demonstrar o atendimento ao requisito.
[R] Recomendação técnica	Prática complementar recomendada pelo grupo para apoiar as Boas Práticas ou facilitar a demonstração de conformidade. Não constitui requisito legal, salvo quando prevista em outra norma aplicável.
[P] Ponto para alinhamento técnico	Aspecto cuja aplicação prática necessita de esclarecimento ou alinhamento com a autoridade sanitária competente durante a fiscalização. Não altera o requisito estabelecido na legislação.

CAPÍTULO I — DISPOSIÇÕES INICIAIS (ARTS. 5º A 7º)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
5º	Estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de POPs para estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos e diminuir o risco à saúde.	Define a finalidade sanitária do Regulamento e orienta a leitura de todos os capítulos seguintes: os requisitos são medidas de prevenção de risco, não formalidades documentais.	Não gera evidência própria. Serve de fundamento à justificativa técnica registrada no MBP.
6º	Aplicar o Regulamento aos estabelecimentos comerciais de alimentos — inclusive bebidas, águas envasadas, aditivos, coadjuvantes e embalagens em contato com alimentos — que importem, exportem, distribuam, armazenem, transportem e comercializem; e aos serviços de alimentação que recebam, manipulem, preparem, fracionem, armazenem, distribuam, transportem, comercializem e entreguem alimentos preparados.	A abrangência decorre das atividades efetivamente realizadas, não da denominação comercial do estabelecimento. Operações sem salão (cozinhas centrais, dark kitchens), ambulantes e food trucks são alcançados pelas atividades que executam [P1.1]. Exemplos citados em consenso não ampliam nem restringem o alcance do artigo.	Licença ou cadastro sanitário; CNAE; fluxograma das atividades. O enquadramento para licenciamento no Estado segue a Portaria CVS nº 1/2024, em sua versão vigente.
7º	Definições aplicáveis a todo o Regulamento (I a L).	Artigo de aplicação diária, e não mera formalidade: barreira técnica (IX) autoriza separar etapas por tempo quando não há barreira física; alimentos preparados (III) delimita o alcance do Art. 60; estabelecimento comercial (XXI) e serviço de alimentação (XLVI) decidem quais seções se aplicam; registro (XXXVIII) exige data e identificação do responsável; surto (XLVII) dispara o Capítulo III, Seção VII; manipulador (XXIX) alcança quem fraciona, distribui e transporta, o que repercute no controle de saúde do Capítulo II.	Glossário do MBP alinhado às definições da Portaria, sem redações próprias que restrinjam o texto legal.

CAPÍTULO II — HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO (ARTS. 8º A 24)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
8º a 10º	Controle de saúde conforme PCMSO e norma regulamentadora, acrescido de coprocultura e parasitológico na admissão e no acompanhamento periódico, com realização anual para quem manipula, distribui ou trabalha com alimentos totalmente embalados. Atestados de Saúde, ou cópias, disponíveis para consulta.	Os dois exames passam a integrar o controle sanitário de rotina, inclusive para funções que lidam apenas com produto embalado. O alcance sobre funções administrativas e de caixa não está expresso [P2.1]. Os atestados precisam indicar a realização dos exames.	PCMSO vigente; ASO com indicação dos exames; controle de vencimentos por funcionário.
11	Proibida a manipulação por funcionário com sinais ou sintomas de processo infeccioso (ocular, pulmonar, orofaríngeo), infecção ou infestação gastrointestinal, patologia ou lesão em pele, mucosas e unhas, ou ferida e corte em mãos e braços. Encaminhamento para exame médico e afastamento enquanto persistirem as condições.	A conduta precisa estar definida por escrito: quem identifica, quem afasta, para onde encaminha e como registra. Curativo e luva não autorizam a manipulação enquanto a condição persistir.	Procedimento de afastamento e retorno; registro das ocorrências; comunicação ao serviço de saúde ocupacional.
12 e 13	Barba e bigode raspados; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; sem maquiagem, cílios e unhas postiças; sem adornos. Objetos de trabalho nos bolsos inferiores do uniforme. Uniforme limpo e conservado, com troca diária, usado só nas dependências internas; calçado fechado e antiderrapante; cabelo preso e totalmente protegido por rede ou touca.	Acessório de cabelo não substitui rede ou touca. A exceção do parágrafo único do Art. 12 vale apenas para quem se restringe a transporte, recebimento e reposição de embalados; o alcance sobre entregadores e repositores merece confirmação [P2.2].	Checklist diário de higiene pessoal; registro de entrega e troca de uniformes; inspeção.

CAPÍTULO II — HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO (ARTS. 8º A 24)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
14	EPI limpo, conservado, suficiente e em tamanhos adequados, disponível em local de fácil acesso. Obrigatórios: blusa, capa térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis para câmaras frias; avental, luvas e botas impermeáveis para higienização. Vedado pano ou saco plástico para proteger o uniforme; vedado avental e luva termossensíveis perto de fontes de calor e bota onde há água fervente. Luva de borracha de cano longo obrigatória para saneantes, resíduos e sanitários, higienizada e guardada após o uso.	A matriz de EPI deve ser construída por atividade e risco, não por cargo. As vedações dos §§ 3º e 4º são cobradas em inspeção e costumam ser descumpridas em operações pequenas.	Matriz de EPI por atividade; ficha de entrega assinada; inspeção de conservação; local de guarda das luvas.
15	Antissepsia frequente das mãos, inclusive antes de usar utensílio higienizado ou calçar luva descartável. Hortifrutícolas já higienizados e alimentos prontos: mãos higienizadas e, preferencialmente, utensílio ou luva descartável. Vedada luva descartável em procedimentos com calor e em equipamentos de moagem, trituração e mistura. Luva de malha de aço no corte de carnes. Máscara não é obrigatória; se usada, deve ser descartável e ter critérios de uso e frequência de troca documentados.	Luva não substitui higiene das mãos. A faculdade da máscara vem com obrigação acessória: quem usa precisa do procedimento escrito com critérios e frequência de troca.	POP de higienização e antissepsia das mãos; procedimento escrito de máscaras, quando utilizadas; inspeção do uso de luvas por atividade.

CAPÍTULO II — HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO (ARTS. 8º A 24)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
16 e 17	Vedações durante a manipulação (falar, cantar, tossir, espirrar sobre os produtos, comer, tocar o corpo e o cabelo, fumar, tocar maçanetas e celulares, usar utensílio sujo, manipular dinheiro, higienizar instalações). Higienização das mãos em situações determinadas, incluindo após dinheiro, cartões e dispositivos eletrônicos, sacarias, caixas e sapatos, e a cada interrupção e reinício do serviço.	A vedação de manipular dinheiro no Art. 16 conversa diretamente com o Art. 85 do Capítulo III, que separa a função do caixa. Celular na área de manipulação está expressamente vedado.	Treinamento com registro; cartazes; supervisão e registro de desvios.
18	Cartazes ilustrados com o procedimento de higienização das mãos afixados nas pias exclusivas, inclusive em sanitários e vestiários. Procedimento descrito no § 1º, com massagem por pelo menos 40 segundos ou conforme o fabricante. Antisséptico aprovado pela Anvisa para antisepsia de mãos.	O cartaz precisa refletir o produto efetivamente disponível: se o sabonete não for antisséptico, o procedimento inclui antisséptico após a secagem.	Cartaz afixado em cada lavatório; ficha técnica e regularização do produto; verificação de abastecimento.
19 e 20	A obrigatoriedade de Responsável Técnico decorre da legislação específica de licenciamento sanitário. Onde não há essa exigência, a responsabilidade pelas Boas Práticas pode ser do proprietário ou de funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local e acompanhe integralmente a manipulação.	O enquadramento vem de fora da Portaria — no Estado, pela CVS nº 1/2024 vigente [P2.3]. Onde não há RT, a designação precisa ser formal e recair sobre quem está presente na operação, não sobre um nome no papel.	Licença sanitária; documento de designação; comprovação de capacitação; registros de acompanhamento.

CAPÍTULO II — HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO (ARTS. 8º A 24)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
21 e 22	Programa próprio ou terceirizado de educação permanente, com registro nominal da participação. Todos os manipuladores devem comprovar curso de Boas Práticas com carga horária mínima de 8 horas, cobrindo DTHA, higiene e saúde dos funcionários, qualidade da água e controle de pragas, qualidade sanitária na manipulação e POP de higienização das instalações.	São duas obrigações distintas: o curso de 8 horas (evento comprovável, com os cinco temas) e a educação permanente (programa contínuo). A norma não fixa prazo de reciclagem nem trata do aproveitamento de curso anterior [P2.4]. Complementar com riscos específicos da atividade é recomendação [R].	Certificado individual com conteúdo e carga horária; programa anual; listas nominais com data, conteúdo, assinatura do funcionário e do instrutor.
23	O RT ou funcionário capacitado deve ter autoridade e competência para atualizar e implementar MBP e POPs, acompanhar inspeções e prestar informações, e notificar a vigilância epidemiológica em caso de suspeita de surto de DTHA.	Autoridade formal, não apenas atribuição técnica: quem responde precisa ter acesso aos dados e autonomia para interromper processo. A notificação de suspeita é obrigação do inciso III e se articula com os Arts. 100 a 102.	Designação formal com atribuições; MBP e POPs assinados; fluxo escrito de notificação com contatos da vigilância local.
24	Visitante é toda pessoa que não integra a equipe da área de alimentos. Deve ser instruído sobre Boas Práticas e cumprir os requisitos de higiene e saúde dos funcionários. Quem supervisiona, fiscaliza ou executa manutenção deve estar identificado, paramentado com protetores de cabelo e barba e usar EPI fornecido pela empresa quando a atividade exigir.	O EPI do visitante é fornecido pela empresa, não trazido por ele. Isso inclui técnicos de manutenção, controladores de pragas, auditores e consultores.	Registro de visitantes; estoque de toucas, protetores de barba e EPI; instrução de acesso afixada.

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

SEÇÃO I — RECEBIMENTO E CONTROLE DE MERCADORIAS (ARTS. 25 A 32)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
25	Definir critérios de avaliação e seleção de fornecedores. Mínimo: licenciamento sanitário ou registro no órgão competente.	Obrigação expressa ("devem definir"), não recomendação. O critério mínimo é documental: licença sanitária/CEVS, registro em serviço de inspeção (SIF, SISP, SIM, SISBI) ou registro na Anvisa, conforme o produto. Critérios adicionais (visita técnica, laudos, histórico de não conformidades) ficam a cargo do estabelecimento.	Cadastro de fornecedores com número e validade da licença/registo; critérios descritos no MBP e no POP de recebimento (Art. 174).
26	Entregadores e veículos em condições higiênicas. Recebimento em área destinada, protegida de chuva, sol e poeira, livre de inservíveis.	A avaliação do veículo e do entregador integra o recebimento. A área deve ser destinada à atividade e estar protegida no momento da operação.	Campo "condições do veículo e do entregador" na planilha de recebimento.
27 a 29	Embalagens limpas e íntegras. Avaliação quantitativa, qualitativa e sensorial (cor, aparência, odor, textura) e conferência de validade. Congelados sem indícios de descongelamento ou recongelamento.	A avaliação sensorial alcança o que é avaliável sem violar a embalagem. Os indícios do Art. 29 (amolecimento, deformação, embalagem molhada, camada ou cristais de gelo, acúmulo de líquido) são critério de recusa imediata.	Planilha com campos para integridade, sensorial, validade, temperatura e decisão (aprovado/reprovado).
30	Conferir e registrar a temperatura dos produtos que exigem conservação especial, conforme tabela. Os parâmetros devem constar no próprio documento de registro.	O registro é obrigatório — conferir sem anotar não atende. O parágrafo único exige a tabela impressa na planilha: planilhas sem os parâmetros deixam de atender. Faixas com limite inferior (carnes "de 4 a 7 °C"; demais "de 4 a 10 °C") devem ser lidas como teto de aceitação [P3.3].	Planilha com a tabela do Art. 30 impressa; termômetro calibrado (Art. 147); registro com data e responsável (Art. 7º, XXXVIII).
31	Produto não conforme: preferencialmente devolvido de imediato ou segregado em local reservado e identificado.	A devolução no ato é a regra preferencial. A segregação é admitida quando a devolução imediata não for possível, sempre com identificação.	Registro da ocorrência e da destinação; local ou etiqueta de segregação.
32	Proibido o contato com o piso. Permanência na recepção apenas pelo tempo de conferência. Vedada a permanência em pátios e plataformas.	Vedação expressa. Recomenda-se definir no POP a ordem de guarda: congelados, refrigerados e secos [R].	Estrados ou carrinhos na recepção; POP de recebimento.

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção II — Armazenamento de produtos (Arts. 33 a 48)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
33, I a VIII	Local compatível e isolado do ambiente externo; limpo, ventilado e organizado; temperatura conforme o fabricante e com registro do monitoramento; sem luz solar direta; separação de produtos de limpeza; empilhamento conforme fabricante; identificação para rastreabilidade e validade; PVPS ou PEPS.	A leitura literal do inciso II alcança também o estoque seco: havendo recomendação de temperatura do fabricante, o monitoramento deve ser registrado [P3.17].	Termômetro ou termo-higrômetro no estoque seco com registro; etiquetas; organização por validade.
33, IX a XI	Sem contato com o piso; altura que permita a higienização; afastamento mínimo de 10 cm das paredes e 60 cm do forro; paletes e estrados lisos, impermeáveis e laváveis — exceto no depósito seco exclusivo do varejo e do atacado.	A norma não fixa altura mínima em relação ao piso: o critério é funcional (permitir a higienização). Estrado de madeira fica restrito ao depósito seco exclusivo de estabelecimentos varejistas e atacadistas; em serviços de alimentação, apenas material lavável.	Inspeção visual; registro fotográfico no relatório de visita.
34	Vedada a entrada de caixas de madeira nas áreas de armazenamento, exceto: embalagem de uso único para peixes salgados e secos (rotulada, em refrigeração exclusiva quando necessário) e caixas de hortifrutícolas em estabelecimentos comerciais.	A exceção de hortifruti vale para estabelecimentos comerciais (varejo). Em serviços de alimentação, o conteúdo deve ser transferido para monoblocos na recepção.	Monoblocos higienizáveis; rotina descrita no POP de recebimento.
35	Papelão: nos serviços de alimentação, removido ou revestido com saco plástico transparente em temperatura ambiente. Sob refrigeração ou congelamento: equipamento exclusivo, prateleira distinta ou revestimento com saco plástico transparente. Sempre íntegro, sem sujidade ou umidade.	O papelão é admitido sob frio desde que segregado (equipamento ou prateleira exclusiva) ou ensacado. O saco deve ser transparente para manter o rótulo legível.	Inspeção; padrão definido no MBP.

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção II — Armazenamento de produtos (Arts. 33 a 48)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
36	Impróprios ou vencidos identificados e segregados fora da área de manipulação.	Exige local físico identificado. O registro do descarte é recomendação [R].	Área ou caixa identificada; registro de descarte.
37	Produto transferido da embalagem original: recipiente adequado e higienizado a cada reposição; rótulo original ou etiqueta com fornecedor/fabricante, nome e marca, modo de conservação, validade após aberto e data de transferência. Vedado reaproveitar embalagens e usar sacolas de compras ou sacos de lixo.	Os cinco campos são o mínimo. O lote não é campo expresso, mas qualquer sistema alternativo precisa garantir rastreabilidade — recomenda-se incluí-lo [R]. "Higienizado a cada reposição" veda completar o recipiente sem higienizá-lo.	Modelo de etiqueta padronizado no MBP; verificação por amostragem.
38	Produto com validade reduzida após abertura, mantido na embalagem original: identificar data de abertura e nova validade conforme o fabricante.	Quando o fabricante não informa validade pós-abertura, a norma é silente [P3.6].	Etiqueta de abertura; tabela interna de validade pós-abertura.
39	Pré-preparados e preparados armazenados protegidos e identificados com designação, data de preparo e prazo de validade.	Três campos mínimos obrigatórios.	Etiquetas padronizadas.
40 e 41	Volumes que permitam resfriar o centro geométrico. Em equipamento compartilhado: prontos acima, pré-preparados no meio, crus embaixo, separados entre si. Regulagem pela menor temperatura requerida. Após a higienização, estabilizar a temperatura antes de carregar.	A ordem vertical é obrigatória quando houver compartilhamento. "Menor temperatura requerida" significa que a presença de pescado cru impõe máximo de 2 °C ao equipamento inteiro — argumento técnico para equipamento exclusivo de pescados [R].	Mapa de disposição do equipamento; planilha de temperatura.
42 e 43	Proteger crus, produtos que exalam odor ou gotejam. Não estocar sob condensadores e evaporadores. Equipamentos conservados, sem gelo acumulado e compatíveis com o volume. Proibido desligá-los para economizar energia e usar termômetro de haste de vidro.	A vedação ao termômetro de vidro é expressa (risco físico). Aplica-se a qualquer termômetro usado para controlar a temperatura dos equipamentos.	Inventário de termômetros com tipo e calibração (Art. 147).

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção II — Armazenamento de produtos (Arts. 33 a 48)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
44 a 46	Temperaturas conforme rótulo. Na ausência de informação e para alimentos preparados no estabelecimento: tabelas de congelados e resfriados (ver Parte 4). Fora dos parâmetros ou com alteração física/sensorial: descarte. Vedada a revalidação.	Para produção própria, a tabela é mandatória: não há previsão expressa de prazo estendido por estudo de vida de prateleira [P3.5]. O descarte do Art. 45 vale para qualquer desvio de tempo ou temperatura, sem tolerância expressa.	Etiquetas com validade calculada pela tabela; planilhas de temperatura.
47	Produto com sinais de descongelamento ou recongelamento deve ser descartado.	Aplica-se ao produto que deveria estar congelado. Deve ser lido em conjunto com o Art. 78, que autoriza a venda de carnes descongelados sob condições [P3.4].	Inspeção de câmaras e freezers; registro de descarte.
48	Temperatura dos equipamentos de conservação monitorada e registrada no mínimo duas vezes ao dia, com os parâmetros impressos no registro.	Frequência mínima expressa, aplicável a todo equipamento de conservação (refrigeradores, freezers, câmaras, expositores, equipamentos da cadeia quente).	Planilha por equipamento, com faixa-alvo impressa; leituras em dois momentos (ex.: abertura e fechamento).

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção III — Pré-preparo e preparo (Arts. 49 a 68)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
49 a 52	Embalagens limpas para entrar nas áreas de preparo; vedadas madeira e papelão. Vedado o contato entre crus, semipreparados e prontos. Vedado pré-preparo e preparo em áreas externas. Vedado manter ou usar produto vencido, rasurado, sem validade, com embalagem danificada, sem procedência ou mantido fora de temperatura.	O Art. 50 exige separação física ou temporal (barreira técnica, Art. 7º, IX). O Art. 51 atinge churrasqueiras, parrillas e fornos em áreas externas, além de eventos [P3.7]. O Art. 52 veda também "manter" — produto irregular guardado no estoque já é infração, mesmo sem uso.	Fluxograma de produção; escala de uso de bancadas; inspeção de estoque.
53	Descongelamento: conforme o fabricante; com identificação (produto, data de início e validade); sob refrigeração abaixo de 5 °C, ou em micro-ondas ou forno de convecção com cocção imediata. Vedado descongelar em temperatura ambiente e recongelar.	Água corrente não está entre os métodos listados: só é admissível se prevista pelo fabricante (inciso I). A norma não fixa a validade do produto descongelado [P3.8].	Etiqueta "em descongelamento" com data de início e validade.

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção III — Pré-preparo e preparo (Arts. 49 a 68)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
54	Dessalga conforme o fabricante; alternativamente, em água potável sob refrigeração a no máximo 5 °C ou em água em fervura. Produto protegido e identificado (nome, data de início, validade).	Dessalga em temperatura ambiente, ainda que com troca de água, não é admitida.	Etiqueta de dessalga; equipamento de refrigeração.
55	Perecíveis de origem animal: manipulação em área climatizada a no máximo 16 °C, até 2 horas por lote; ou em temperatura ambiente, até 30 minutos por lote. Exceção: carne bovina moída embalada (regulamento próprio).	O controle é por lote: o lote deve ser dimensionado para caber no tempo. A norma não exige registro, mas sem ele não há como demonstrar o cumprimento [R].	Termômetro ambiente na área climatizada; registro de início e fim por lote.
56	Área de preparo, montagem e finalização de sushi e similares exclusiva, sem atividades concomitantes.	Alcance de "área exclusiva" (sala dedicada ou praça delimitada) não está definido [P3.9].	Layout; identificação da praça; utensílios e tábuas exclusivos.
57 e 58	Hortifrutícolas: remoção mecânica de partes deterioradas e sujidades; lavagem em água corrente potável; desinfecção por imersão com produto regularizado na Anvisa para uso em alimentos, conforme o fabricante; enxágue. Dispensa: vegetais que atingirão 75 °C; frutas cuja casca é retirada pelo consumidor; vegetais para sucos e vitaminas cujas cascas não serão usadas. Instruções afixadas no local.	Concentração e tempo de contato passam a ser os do rótulo do produto — o POP deve reproduzi-los. Na dispensa do inciso III, frutas cítricas em espremedor mantêm contato da casca com o suco: recomenda-se desinfetá-las [R].	Instrução afixada (obrigatória); ficha técnica do desinfetante; registro de higienização [R].
59	Cocção a no mínimo 75 °C no centro geométrico, ou binômio tempo × temperatura que assegure a segurança.	Binômios alternativos (ex.: cocção a vácuo) exigem validação documentada pelo RT [R].	Registro de temperatura de cocção por amostragem [R].
60	Tabela de tempo × temperatura após o preparo, incluindo espera, distribuição, exposição, consumo e, quando houver, transporte. Fora dos critérios: descarte.	É o dispositivo mais sensível do capítulo [P3.1]. Alimento quente a 60 °C ou mais tem teto de 6 horas: em refeições transportadas, a contagem começa no fim da cocção e inclui o trajeto.	Registros dos Arts. 73 e 110.

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção IV — Distribuição, exposição para venda e consumo (Arts. 69 a 87)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
61	Óleo a no máximo 180 °C; reuso apenas sem alteração de cor, sabor e odor, e sem espuma ou fumaça; filtragem obrigatória para reuso.	O critério de descarte da norma é sensorial. Ferramentas objetivas (fita ou medidor de compostos polares) são recomendação [R].	Termostato da fritadeira; registro de filtragem e troca [R].
62	Ovos de fornecedor com inspeção oficial; pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção; conteúdo sem contato com a casca; vedado vender ou usar ovo rachado ou sujo; vedado reutilizar embalagens; vedada a lavagem de ovos.	Maionese, mousse e cremes com ovo in natura cru ficam vedados — o aviso do Art. 65 não legaliza essa prática. Ovo com gema mole passa por cocção parcial e se enquadra como "mal cozido" para fins do Art. 65.	Nota fiscal com registro do serviço de inspeção; estoque de ovo pasteurizado.
63 e 64	Arroz de sushi acidificado de forma homogênea a pH igual ou menor que 4,5; até 8 horas em temperatura ambiente, protegido; identificação com data e hora de preparo e de término da validade. Receita padronizada e documentada; laudo laboratorial de pH; nova análise a cada alteração de receita; receita e laudo disponíveis no local.	O laudo é por receita, não por lote, e não há periodicidade fixa além da troca de receita. Verificação interna por lote (fita ou pHmetro) é recomendação [R].	Ficha técnica, laudo laboratorial e etiquetas com horário.
65	Preparações com ingrediente de origem animal cru ou mal cozido: aviso no cardápio, asterisco no item e texto padronizado em destaque na parte inferior. Sem cardápio, cartaz conforme Anexo I. Aviso sempre visível e legível no momento da escolha.	O texto é literal e não admite paráfrase. Entendimento: alcança cardápio impresso, digital, QR code e plataformas de delivery, pois o aviso deve estar visível no momento da escolha. Exemplos: hambúrguer ao ponto, carpaccio, tartar, ceviche, sashimi, ovo com gema mole.	Cardápios revisados (físicos e digitais); cartaz do Anexo I.
66 e 67	Resfriamento e armazenamento em equipamento de refrigeração, com identificação. Redução de 60 °C para 10 °C em até 2 horas; depois, conservação abaixo de 5 °C ou congelamento a -18 °C ou menos.	Resfriamento em bancada ou em temperatura ambiente fica vedado. Banho de gelo como etapa auxiliar não está previsto [P3.10]. A norma não exige registro, mas sem ele não há prova do cumprimento [R]. Divergência 4 °C x 5 °C [P3.16].	Registro de resfriamento (hora a 60 °C e hora ao atingir 10 °C); ultrarresfriador ou porcionamento em recipientes rasos [R].
68	Reaquecimento: todas as partes a no mínimo 75 °C.	Obrigação expressa.	Registro de aquecimento [R].

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção IV — Distribuição, exposição para venda e consumo (Arts. 69 a 87)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
69 a 71	Barreiras de proteção nos balcões e recipientes de exposição na área de consumo; dispositivo de fechamento nos expositores de prontos para consumo na área de venda; utensílios de servir exclusivos por preparação e com cabo longo.	Aplica-se a buffets, self-service, vitrines de padarias e rotisseries.	Inspeção; registro fotográfico.
72 a 74 e 76	Alimentos expostos seguem a tabela do Art. 60. Temperatura monitorada e registrada no início e a cada 2 horas até o fim da distribuição, com parâmetros impressos no registro. Equipamentos e recipientes compatíveis que mantenham a temperatura em todas as partes do produto.	Frequência expressa: início mais leituras a cada 2 horas. Alcance sobre gôndolas de industrializados refrigerados [P3.2]; relação com expositores refrigerados [P3.1].	Planilha de distribuição com horários e tabela do Art. 60 impressa.
75	Nos serviços de alimentação, condimentos, molhos e temperos para sanduíches, salgados e similares em embalagens individuais de uso único.	Bisnagas e molheiras de uso coletivo ficam vedadas para essa finalidade. Molho da casa porcionado em pote individual descartável com tampa atende à literalidade do texto [P3.11].	Sachês ou potes individuais; inspeção de mesas e balcões.
77 a 79	Vedado expor produto com sinais de descongelamento ou recongelamento. Permitida a venda de cárneos descongelados conforme recomendação do fabricante na rotulagem, em estabelecimento com equipamento destinado a esse fim, com identificação "descongelado — não recongelar" e data do descongelamento. Vedado comercializar vencidos, fraudados, adulterados ou com embalagem danificada.	Sem recomendação do fabricante na rotulagem, não há base para vender descongelado.	Identificação na gôndola; registro de descongelamento.
80	Estabelecimentos comerciais: crus, pré-preparados e preparados expostos protegidos e identificados (designação, data de preparo, validade). Panificação em autosserviço segue o mesmo e os Arts. 69 a 71. Pescado cru protegido. Exceção: hortifrutícolas in natura.	Pães em cestos abertos precisam de proteção, fechamento, pegadores exclusivos e identificação.	Etiquetas de exposição; inspeção.

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção IV — Distribuição, exposição para venda e consumo (Arts. 69 a 87)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
81 a 83	Alimentos fracionados ou preparados e embalados na ausência do consumidor: denominação, ingredientes, advertências de aditivos, conteúdo líquido, origem, lote ou data de fabricação, validade, conservação e uso, advertências de alergênicos, lactose e glúten. Exceção: consumo imediato. Rastreabilidade do fracionamento de produtos de origem animal. Temperaturas mínima e máxima e tempo de garantia no rótulo, conforme Art. 44.	As advertências de alergênicos devem refletir os ingredientes e um POP de controle de contato cruzado. Referências: RDC Anvisa nº 727/2022 e Lei nº 10.674/2003. O Art. 81 não menciona rotulagem nutricional [P3.12].	Modelos de rótulo; POP de alergênicos [R]; registro peça de origem → porção.
84 e 85	Ornamentos não podem ser fonte de contaminação (nem no fluxo de ar, nem sobre balcões). Recebimento de pagamento em área específica; quem recebe não manipula alimentos.	O Art. 85 tem impacto direto em operações enxutas [P3.13].	Layout do caixa; escala de funções.
86 e 87	Doação de preparados permitida se respeitados o tempo máximo de exposição e as temperaturas do Art. 60; industrializados dentro da validade e nas condições do fabricante.	Alinhado à Lei nº 14.016/2020.	Registro de doação com data, itens, temperatura e destinatário [R].

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção V — Comércio varejista de produtos de origem vegetal a granel (Arts. 88 a 98)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
88 a 90	Identificação com denominação, data de fracionamento, validade e fabricante ou fornecedor; exposição protegida. Fracionamento na presença do consumidor com mãos higienizadas e utensílios apropriados. Embalagens próprias para alimentos.	Exceto hortifrutícolas in natura.	Etiquetas nos dispensers; inspeção.

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção V — Comércio varejista de produtos de origem vegetal a granel (Arts. 88 a 98)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
91 a 93	Embalagem na ausência do consumidor: área física específica, isolada da área de vendas, com lavatório exclusivo e superfícies laváveis; rotulagem do Art. 81. Fracionado na presença do consumidor: denominação, data de fracionamento, fabricante e validade. Vedada informação enganosa.	Empórios que pré-embalam no balcão de vendas, sem área isolada, ficam em desconformidade.	Área de fracionamento; modelos de rótulo.
94 a 98	Chás a granel apenas com finalidade alimentícia. Reabastecimento sem mistura de lotes ou fornecedores; recipientes higienizados a cada reabastecimento; POP obrigatório com rastreabilidade. Vedada a alteração da composição (misturas). Vedados suplementos a granel e produtos da Medicina Tradicional Chinesa, plantas medicinais, fitoterápicos e produtos com indicação terapêutica.	"Mix da casa", granola montada e blends de chás ou temperos compostos no ponto de venda passam a ser vedados. Impacto direto em lojas de produtos naturais.	POP de reabastecimento; registro de lotes.

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção VI — Guarda de amostras (Art. 99)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
99	Coleta em alimentação coletiva (cozinhas industriais, restaurantes por quilo, self-service, bufê, escolas, creches, instituições de longa permanência, presídios, hospitais). Último terço da distribuição, com os mesmos utensílios. Saco estéril identificado (estabelecimento, preparação, data, horário, responsável); no mínimo 100 g; guarda por 96 horas entre -18 °C e 4 °C; líquidos somente refrigerados até 4 °C.	A lista é exemplificativa ("tais como"): eventos com bufê entram. Faixa de temperatura de guarda ambígua [P3.14].	Registro de coleta e de descarte; estoque de sacos estéreis.

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção VII — Surto de DTHA (Arts. 100 a 102)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
100 a 102	Em suspeita de surto, notificação imediata à autoridade sanitária; suspensão da distribuição dos alimentos suspeitos; segregação de produtos; preservação de amostras e registros. Coleta oficial pela Vigilância Sanitária. Registros disponíveis, com rastreabilidade de fornecedores e lotes.	A suspeita já obriga, sem aguardar confirmação. Surto: duas ou mais pessoas; para botulismo, um caso (Art. 7º, XLVII). Amostras (Art. 99) e registros guardados por 180 dias (Art. 181) são a defesa técnica do estabelecimento.	Fluxo escrito de resposta a surto, com contatos da vigilância local [R].

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção VIII — Transporte de alimentos (Arts. 103 a 111)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
103 a 108	Carga, transporte e descarga sem risco de contaminação. Compartimento liso, impermeável, atóxico, fechado, com controle térmico e cabine isolada; sem pessoas, animais ou objetos estranhos. Produtos sobre prateleiras, estrados ou paletes. Higienização química (saneante regularizado) ou física (vapor). Transporte misto sem contaminação cruzada.	Alcance sobre entregas por motocicleta e bolsas térmicas [P3.15].	Registro de higienização do veículo (data, responsável, identificação do veículo — Art. 180).
109 a 111	Matérias-primas nas temperaturas do Art. 30 durante todo o trajeto. Preparados conforme Art. 60, com registro de horário e temperatura no início e no fim. Perecíveis em compartimento fechado com termômetro calibrado e de fácil leitura, pré-condicionado à menor temperatura exigida.	Em refeições transportadas, as 6 horas do Art. 60 incluem espera, trajeto e distribuição.	Registro de saída e chegada; POP de transporte (Art. 170, IX, e Art. 180).

CAPÍTULO III — MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (ARTS. 25 A 113)

Seção IX — Entrega em domicílio (Arts. 112 e 113)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
112 e 113	Selo de garantia ou lacre destrutível que não permita remoção sem dano aparente, com orientação de não consumir se violado. Indicação na embalagem: "Produto para consumo imediato."	Obrigação do estabelecimento, seja a entrega própria ou por aplicativo. Alimentos congelados ou refrigerados para consumo posterior seguem a rotulagem dos Arts. 81 e 83.	Lacre padronizado com a frase exigida; conferência na expedição.

CAPÍTULO IV — HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE (ARTS. 114 A 118)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
114	Instalações, equipamentos, móveis e utensílios em condições adequadas de higiene e conservação. Etapas da higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágue; desinfecção química seguida de enxágue final, ou desinfecção física por vapor. A higienização de equipamentos e utensílios deve ocorrer preferencialmente em área própria; na ausência dela, em horário distinto da manipulação.	A sequência � obrigatória e precisa estar reproduzida no POP, etapa por etapa. Saneantes de uso sem enxágue exigem análise à luz do inciso I [P4.1]. Na falta de área própria, o horário distinto deve estar definido e monitorado, não improvisado.	POP de higienização por área e equipamento; escala de horários; fichas técnicas dos saneantes.
115	Equipamentos com superfícies não visíveis e contornos que acumulam resíduos — fatiadores, picadores, moedores, liquidificadores — desmontados no mínimo uma vez ao dia, ou sempre que houver troca de preparo ou de alimento. Os que não podem ser desmontados exigem técnica comprovadamente eficaz.	A troca de produto no fatiador (frios e queijos, por exemplo) dispara a desmontagem, independentemente da rotina diária. Em �ougue e padaria, este é um dos itens de maior reincidência em inspeção.	POP com procedimento de desmontagem; registro diário; treinamento específico do operador.

CAPÍTULO IV — HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE (ARTS. 114 A 118)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
116	Vedações: varrer a seco a área de manipulação; lavar ou secar panos na área de manipulação; usar pano não descartável para secar utensílios, bancadas e equipamentos; pano em contato direto com alimento; manter esponja, sabão e pano descartável imersos em recipiente com água ou solução; reaproveitar vasilhame de alimento para envasar produto de limpeza; escoar água residual para a via pública; diluir saneante fora da recomendação do fabricante; manter animais no estabelecimento.	A vedação ao pano reutilizável e à imersão de esponjas atinge rotina consolidada em bares e cozinhas pequenas [P4.2]. A diluição fora do rótulo é infração autônoma, ainda que o produto seja regularizado.	Inspeção; dispensador de papel-toalha na área; POP de diluição com tabela por produto.
117	Produtos e utensílios de limpeza armazenados em local específico, fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos, regularizados junto à Anvisa quando aplicável, com todos os dizeres de rotulagem de saneantes.	Produto transferido para borrifador precisa manter identificação e não pode ocupar embalagem de alimento (Art. 116, VI).	Local identificado; relação de saneantes com número de regularização; fichas técnicas e de segurança.
118	Higienização executada por funcionários capacitados. No uso de produtos fortemente alcalinos, fortemente ácidos ou oxidantes fortes, no mínimo luva de borracha de cano longo, óculos de segurança e bota de borracha. Instruções do fabricante rigorosamente seguidas.	Vincula-se ao Art. 14, § 4º. Desincrustante de forno e hipoclorito exigem o conjunto completo de EPI, inclusive óculos — item frequentemente ausente.	Matriz de EPI; registro de capacitação da equipe de limpeza; inspeção.

CAPÍTULO V — SUPORTE OPERACIONAL (ARTS. 119 A 135)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
119 a 121	Água potável para consumo, preparo, gelo, vapor e higienização, prioritariamente da rede pública. Soluções alternativas (poço, mina) somente aprovadas pelo órgão competente, com potabilidade comprovada por análise laboratorial e documentos disponíveis à autoridade. Caminhão-pipa conforme legislação específica, com laudo a cada entrega.	Para água fornecida em galão, a exigência de laudo por entrega não está expressa [P5.1]. As frequências de análise seguem a legislação de potabilidade vigente (Portaria GM/MS nº 888/2021, referida no Art. 7º, I) [P5.2].	Conta da concessionária ou outorga e licença do poço; laudos de potabilidade; laudo do fornecedor a cada entrega.

CAPÍTULO V — SUPORTE OPERACIONAL (ARTS. 119 A 135)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
122 e 123	Reservatório obrigatório, tampado, de fácil higienização, com superfície interna lisa, resistente, impermeável e sem descascamento, rachadura, infiltração ou vazamento. Higienização por método oficial, em intervalo máximo de 6 meses ou sempre que houver evento de contaminação. Elementos filtrantes higienizados ou substituídos conforme o fabricante, com documentos comprobatórios.	Os 6 meses são teto, não meta: evento de contaminação (enchente, obra, entrada de vetor) antecipa a higienização. Filtro instalado sem controle de troca é não conformidade — a exigência nasce do uso. Instalar filtro em torneiras de hortifrutícolas e sucos é recomendação [R] [P5.3].	Certificado de higienização com método e responsável; registro de troca dos elementos filtrantes.
124 e 125	Gelo produzido com água potável, conforme padrão de identidade e qualidade, protegido de contaminação e manipulado e armazenado de modo a preservar sua segurança. Vapor em contato direto com alimento ou superfície de contato produzido com água potável.	Gelo comprado exige comprovação de origem e de regularidade do fabricante; gelo produzido no local segue o controle da água. Pá de gelo exclusiva e guardada fora do reservatório é prática associada [R].	Nota fiscal e licença do fabricante de gelo, ou controle de potabilidade da água; POP de manipulação do gelo.
126 e 127	Esgoto conectado à rede pública ou destinado conforme legislação específica. Despejos das pias da área de manipulação passando por caixa de gordura instalada fora das áreas de manipulação e armazenamento, com limpeza periódica e manutenção.	A norma não fixa frequência de limpeza da caixa de gordura: a periodicidade deve ser definida pelo volume gerado e pela capacidade do equipamento, e registrada.	Comprovante da empresa de limpeza; cronograma; registro das manutenções.
128 a 130	Resíduos e recicláveis separados e removidos quantas vezes forem necessárias para local exclusivo, com ponto de água, ralo conectado ao esgoto, revestimento de fácil limpeza e proteção contra intempéries, animais e vetores. Nas áreas de manipulação, recipientes com tampa acionada por pedal, em funcionamento, posicionados para evitar contaminação cruzada. Resíduos não podem sair pelo mesmo acesso de entrada de insumos; na impossibilidade, horários distintos definidos em procedimento escrito e monitorados.	Lixeira sem pedal ou com pedal quebrado na área de manipulação é não conformidade direta. A alternativa de horários no Art. 130 só vale se estiver escrita e monitorada.	Área de resíduos conforme; inspeção das lixeiras; procedimento e registro dos horários de retirada.

CAPÍTULO V — SUPORTE OPERACIONAL (ARTS. 119 A 135)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
131 e 132	Resíduo de óleo em recipiente próprio, rígido, fechado e fora das áreas de manipulação, identificado com nome e CNPJ da empresa coletora e a indicação "Resíduo de óleo". Vedado lançar no esgoto, em via pública ou junto aos resíduos comuns. Comercialização de resíduos, gordura, sebo e ossos apenas para empresas licenciadas e autorizadas.	A identificação com CNPJ do coletor é campo obrigatório e costuma faltar. Pallet com dique de contenção é recomendação [R] [P5.4].	Recipiente identificado; contrato e licença da coletora; comprovantes de retirada.
133	Área de armazenamento de botijões de GLP exclusiva, ventilada, protegida contra acesso não autorizado e conforme legislação específica.	A exigência é cumulativa com as normas de prevenção de incêndio e com o projeto aprovado no Corpo de Bombeiros.	Inspeção da central de GLP; documentação de conformidade.
134 e 135	Estabelecimento livre da presença e de indícios de vetores e pragas. Controle integrado contínuo, com medidas preventivas e corretivas e barreiras físicas para minimizar a aplicação de desinfestantes. Aplicação apenas quando as medidas preventivas não forem eficazes, por empresa especializada licenciada, com certificado mantido no estabelecimento.	O controle integrado não se resume ao contrato de dedetização: a norma cobra barreiras físicas e prevenção. Aplicar fora do horário de refeições e higienizar após a aplicação é recomendação [R] [P5.5].	Certificado de execução com produtos e responsável técnico; mapa de monitoramento [R]; registro de indícios e correções.

CAPÍTULO VI — EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES (ARTS. 136 A 169)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
136º	Áreas interna e externa livres de focos de insalubridade — resíduos, objetos em desuso, poeira, água estagnada, presença ou indícios de vetores. Edificação conforme normas de construção e projetada para restringir o trânsito de pessoas não essenciais.	A área externa entra no escopo da inspeção: quintal, pátio e depósito de fundo contam.	Inspeção das áreas interna e externa; registro fotográfico.

CAPÍTULO VI — EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES (ARTS. 136 A 169)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
137 a 139	Etapas do processo separadas por barreiras físicas ou técnicas, com fluxo contínuo e ordenado, sem cruzamento entre etapas ou linhas. Dimensionamento compatível com volume de produção, tipo de produto, padrão de cardápio e sistema de distribuição. Obras durante o funcionamento apenas com isolamento completo e proteção de alimentos, embalagens, equipamentos e utensílios.	Em cozinhas pequenas, a barreira técnica do Art. 7º, IX — separação por tempo e conduta — é o caminho previsto, desde que documentada e monitorada [P6.1]. O Art. 138 é o dispositivo que sustenta a recusa de ampliação de cardápio sem estrutura compatível.	Layout com fluxo; procedimento de barreira técnica com horários; plano de isolamento de obra.
140 a 142	Lavatórios exclusivos para higiene das mãos, em número suficiente conforme fluxo, dimensões e características dos produtos de cada setor, inclusive nas áreas de venda e distribuição, desobstruídos, com sabonete líquido inodoro com ação antisséptica (ou sabonete mais antisséptico), papel-toalha não reciclado ou outro método seguro de secagem e coletor sem contato manual. Na área de consumo, lavatório para o consumidor; sanitários de clientes sem comunicação com áreas de manipulação e armazenamento. Higienização dos materiais de limpeza em área exclusiva com tanque, fora das áreas de alimentos.	A exigência de lavatório nas áreas de venda e distribuição alcança balcões de frios, padaria e ilhas de autosserviço [P6.2]. Lavatório obstruído por caixa ou usado como pia de louça descaracteriza a exclusividade.	Inspeção de cada lavatório e do abastecimento; área de material de limpeza com tanque.
143 a 152	Superfícies em contato com alimentos lisas, impermeáveis, laváveis, sem rugosidade ou fresta, conservadas e resistentes à corrosão. Utensílios armazenados protegidos. Esteiras de sushi de material higienizável. Termômetro digital com haste metálica higienizado antes, a cada uso e ao final das medições. Manutenção programada e calibração dos instrumentos, com registro. Disposição conforme o fluxo operacional. Vedado operar equipamento sem proteção das partes de risco e usar utensílio para fim diverso do indicado. Lubrificantes de grau alimentício, com especificação à disposição. Câmaras frigoríficas com revestimento adequado, termômetro calibrado com visor externo, interruptor de segurança externo sinalizado, prateleiras e estrados laváveis, dispositivo de abertura pelo interior e isenção de ralo ou grelha.	Dois itens costumam faltar: a higienização do termômetro a cada uso (Art. 146), que previne contaminação cruzada entre alimentos, e o dispositivo de abertura interna e a ausência de ralo nas câmaras (Art. 152, V e VI). A calibração sem registro não atende ao Art. 147.	Plano de manutenção e certificados de calibração; checklist de câmara; ficha técnica do lubrificante; inspeção das proteções.

CAPÍTULO VI — EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES (ARTS. 136 A 169)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
153 e 154	Piso liso, antiderrapante, resistente, impermeável e lavável, íntegro, sem trinca, vazamento ou infiltração, com inclinação para os ralos e sem água estagnada. Ralos e grelhas dimensionados, sifonados e com proteção contra vetores. Proibido papelão, tapete, carpete ou material não sanitário na forração do piso.	Tapete de borracha antiderrapante em área molhada é admitido quando higienizável e removível; forração de papelão, nunca.	Inspeção do piso e dos ralos; registro de manutenção.
155 a 157	Paredes e divisórias sólidas, lisas, impermeáveis, laváveis, de cor clara e resistentes a impacto, higienização e calor; vedadas divisórias ocas ou porosas. Tetos e forros lisos, uniformes, sem fresta ou fissura, de cor clara, impermeáveis e não inflamáveis. Tudo livre de vazamento, umidade, trinca, bolor, infiltração e descascamento. Exceção de cor clara e de acabamento para as áreas de consumo e venda.	A exceção do parágrafo único é o que viabiliza projeto de salão com acabamento diferenciado — mas não alcança a área de manipulação.	Inspeção e registro de manutenção corretiva.
158 a 160	Portas lisas, resistentes, impermeáveis, ajustadas aos batentes e de fácil limpeza; portas de acesso a armazenamento e manipulação com fechamento automático e proteção inferior contra vetores. Guichês e passa-pratos protegidos e fechados quando fora de uso. Janelas e aberturas ajustadas e com telas milimétricas removíveis, sem incidência direta de sol sobre funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis.	Tela milimétrica precisa ser removível para permitir higienização — tela fixa ou grampeada não atende. Mola de porta desativada é não conformidade comum.	Inspeção de portas, telas e dispositivos; registro de manutenção.
161 e 162	Iluminação uniforme, suficiente, sem ofuscamento e que não altere as características sensoriais dos alimentos; lâmpadas e luminárias protegidas onde houver risco de queda ou explosão. Instalações elétricas preferencialmente embutidas; quando externas, protegidas por tubulação; tomadas e interruptores com espelho ajustado.	A proteção da lâmpada é avaliada por risco: sobre bancada, câmara e área de preparo, é esperada.	Inspeção das luminárias e das instalações elétricas.

CAPÍTULO VI — EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES (ARTS. 136 A 169)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
163 a 166	Ventilação que garanta conforto térmico e renovação do ar, mantendo o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação. Circulação por ar insuflado filtrado ou exaustão, com fluxo da área limpa para a suja, sem incidir sobre alimentos, superfícies e equipamentos; exaustão com tela milimétrica; manutenção e higienização periódicas dos equipamentos e filtros. Climatização com higienização regular, troca de filtros e manutenção programada. Vedado o uso de climatizadores com aspersão de neblina e de ventiladores nas áreas de manipulação e armazenamento.	A vedação do Art. 166 é expressa e convive com a exigência de conforto térmico do Art. 163: a solução passa por exaustão, insuflamento filtrado ou climatização sem aspersão [P6.3]. Ventilador em cozinha deixa de ser alternativa aceitável.	Plano de manutenção e higienização do sistema; registro de troca de filtros; inspeção da ausência de ventiladores.
167 a 169	Vestiários e sanitários de funcionários sem comunicação direta com áreas de armazenamento, manipulação, distribuição e consumo. Separados por gênero; portas externas com fechamento automático; conservados e limpos; piso e paredes impermeáveis e laváveis; ventilados para o exterior ou com exaustão mecânica; assentos laváveis; armários individuais com travamento. Sanitários com vaso sifonado com tampa e descarga, papel higiênico, lavatório com sabonete líquido inodoro com ação antisséptica (ou com antisséptico), papel-toalha não reciclado e lixeira com acionamento sem contato manual.	Armário individual com travamento é item de estrutura, não de conveniência, e sustenta a regra do Art. 12 sobre guarda de pertences e adornos.	Inspeção dos vestiários e sanitários; controle de abastecimento.

CAPÍTULO VII — MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E POPS (ARTS. 170 A 181)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
170	Dispor de Manual de Boas Práticas e POPS implementados, organizados, aprovados, atualizados, datados, assinados pelo responsável técnico ou legal e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária.	"Implementado" não se confunde com "existente" [P7.1]: o documento precisa estar vigente, corresponder às atividades realizadas, ser conhecido por quem executa e ter registros que demonstrem execução. Arquivo isolado não demonstra implementação.	MBP e POPS assinados e datados; registros vinculados a cada procedimento; conhecimento demonstrável pela equipe.

CAPÍTULO VII — MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E POPS (ARTS. 170 A 181)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
170, parágrafo único	Cada POP deve conter, no mínimo, objetivo, campo de aplicação, referências, procedimentos com instruções sequenciais, frequência de execução, responsáveis e registros aplicáveis.	Estrutura mínima obrigatória em todos os POPs. O POP precisa responder o que fazer, como, quando e quem.	Modelo padronizado com controle de versão; matriz de documentos e registros.
170, I a IX	POPs mínimos: higiene e saúde dos funcionários; capacitação em Boas Práticas; controle de qualidade no recebimento; higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização do reservatório e controle de potabilidade; manutenção e calibração; controle integrado de vetores e pragas; manejo de resíduos; transporte de alimentos.	Conjunto mínimo, não taxativo. O Capítulo III cria pelo menos um POP adicional obrigatório para o varejo a granel: reabastecimento com rastreabilidade (Art. 95, § 2º). Procedimentos adicionais por risco específico são recomendação [R].	Relação dos POPs vigentes; POP de reabastecimento no varejo a granel.
171	Comércio atacadista: implementar POP de rastreabilidade e Programa de recolhimento de alimentos, além dos POPs mínimos.	A remissão do artigo ao "art. 168" é erro material: a lista de POPs está no Art. 170 [P7.2]. O programa de recolhimento deve prever critérios de identificação, bloqueio, comunicação e destino do produto.	POP de rastreabilidade; programa de recolhimento com teste periódico [R]; registros de lotes, fornecedores e destinatários.
172 e 173	POP de higiene e saúde: exames realizados, periodicidade do controle ocupacional, antissepsia das mãos e medidas diante de agravos. POP de capacitação: programa, conteúdo e frequência; registros com conteúdo programático, carga horária, data, identificação e assinatura dos funcionários e do responsável.	Os dois POPs se apoiam no Capítulo II: o de saúde precisa incorporar coprocultura e parasitológico anuais; o de capacitação precisa separar o curso de 8 horas da educação permanente.	POPs vigentes; ASO com exames; listas nominais completas.

CAPÍTULO VII — MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E POPS (ARTS. 170 A 181)

Art.	O que a norma exige	Entendimento e aplicação prática	Como evidenciar
174 a 176	POP de recebimento: critérios de verificação de qualidade e segurança, com registros de integridade das embalagens, aspectos sensoriais, validade e temperatura. POP de higienização: descrição e frequência, EPI, princípio ativo germicida, concentração de uso, tempo de contato e temperatura. POP de água: procedimento, EPI, princípio ativo, concentração, tempo de contato e temperatura; se terceirizado, o método consta no certificado; sistema de filtragem e abastecimento alternativo com especificações e frequências.	Os campos listados são mínimos de conteúdo do POP e migram diretamente para os formulários. A concentração e o tempo de contato precisam corresponder ao saneante em uso, e não a um valor genérico herdado de modelos antigos.	POPs com todos os campos; planilhas correspondentes; fichas técnicas dos produtos.
177 a 180	POP de manutenção e calibração: frequência da manutenção preventiva e da calibração. POP de controle de pragas: medidas preventivas e corretivas. POP de resíduos: forma de coleta, empresa responsável, periodicidade, locais de armazenamento e higienização dos coletores e da área. POP de transporte: procedimento e frequência de higienização dos veículos, com registro de data, responsável e identificação do veículo, além das medidas de controle e monitoramento de tempo e temperatura.	O POP de transporte é a ponte com o Capítulo III, Seção VIII: sem ele, o registro de horário e temperatura do Art. 110 fica sem procedimento de suporte.	POPs vigentes; certificados de calibração e de controle de pragas; registros de higienização de veículos.
181	Documentos e registros mantidos por, no mínimo, 180 dias, disponíveis à autoridade sanitária.	Prazo mínimo, contado por registro. Guarda eletrônica é admitida desde que íntegra e acessível na inspeção [P7.3]; recomenda-se rotina de backup [R].	Arquivo organizado por tipo e período; rotina de retenção; backup [R].

PONTOS PARA ALINHAMENTO TÉCNICO

Ao longo da análise da Portaria CVS nº 3/2026, foram identificados aspectos cuja aplicação prática pode demandar esclarecimento ou alinhamento técnico, considerando as características e particularidades dos estabelecimentos.

Esses aspectos estão identificados pela marcação **[P] – Ponto para Alinhamento Técnico** e podem ser apresentados e discutidos com a autoridade sanitária durante a fiscalização, possibilitando o alinhamento quanto à aplicação do requisito no contexto avaliado.

Os pontos sinalizados não representam, por si só, não conformidade, flexibilização ou alteração da norma. O objetivo é favorecer o diálogo técnico e contribuir para a compreensão e aplicação dos requisitos sanitários, respeitando as disposições da Portaria e as orientações da autoridade sanitária competente.

Nº	Dispositivo	Questão	Entendimento provisório proposto
P1.1	Arts. 6º e 7º	Alcance sobre operações sem salão (cozinhas centrais, dark kitchens), food trucks e comércio ambulante.	A abrangência decorre das atividades efetivamente realizadas, independentemente da denominação do estabelecimento. O enquadramento para licenciamento segue a legislação específica vigente.
P2.1	Arts. 8º e 9º	Coprocultura e parasitológico anuais alcançam funções administrativas e de caixa que não manipulam alimentos?	Aplicar a todos que se enquadrem como manipuladores (Art. 7º, XXIX), inclusive fracionamento, distribuição e transporte, e a quem lida com alimentos totalmente embalados. Confirmar o alcance sobre funções sem contato com alimentos.
P2.2	Art. 12, parágrafo único	Alcance da exceção de higiene pessoal para quem se restringe a transporte, recebimento e reposição de embalados (entregadores, repositores).	Aplicar apenas quando a função for exclusivamente essa, descrita e formalizada. Havendo qualquer manipulação de alimento não embalado, a exceção não vale.
P2.3	Art. 19	Quais estabelecimentos têm obrigatoriedade de Responsável Técnico?	Utilizar o enquadramento da legislação estadual de licenciamento sanitário vigente (Portaria CVS nº 1/2024), confirmando a versão aplicável na data.
P2.4	Arts. 21 e 22	Prazo de reciclagem do curso de 8 horas e aproveitamento de curso anterior.	Aceitar curso anterior com conteúdo equivalente e comprovação documental; a atualização fica coberta pelo programa de educação permanente, com registro nominal.
P3.1	Arts. 60, 72 e 74 × Art. 44	A linha "alimentos frios até 10 °C — máximo 4 horas" alcança expositores refrigerados operando a 4–5 °C? Na leitura literal, sobremesas, saladas e frios em vitrine refrigerada só poderiam permanecer 4 horas expostos.	Aplicar o limite de 4 horas à distribuição em balcões frios de serviço (buffet, pass-through, bufê). Produtos identificados em expositor refrigerado mantido nas temperaturas do Art. 44 seguem a validade do Art. 44, com monitoramento do Art. 48. Submeter ao CVS antes da vigência.
P3.2	Art. 73	O registro a cada 2 horas vale para industrializados em gôndola refrigerada?	Aplicar o Art. 73 a alimentos preparados em exposição; industrializados em gôndola seguem o Art. 48 (equipamento, duas vezes ao dia).

PONTOS PARA ALINHAMENTO TÉCNICO

Nº	Dispositivo	Questão	Entendimento provisório proposto
P3.2	Art. 73	O registro a cada 2 horas vale para industrializados em gôndola refrigerada?	Aplicar o Art. 73 a alimentos preparados em exposição; industrializados em gôndola seguem o Art. 48 (equipamento, duas vezes ao dia).
P3.3	Art. 30	Faixas com limite inferior ("de 4 a 7 °C", "de 4 a 10 °C") reprovam produto recebido mais frio?	Ler como teto de aceitação: produto abaixo da faixa, sem sinais de congelamento indevido, é aceito.
P3.4	Art. 47 × Art. 78	Descarte obrigatório de produto com sinais de descongelamento × autorização de venda de cárneos descongelados.	Art. 47 trata do descongelamento não intencional de produto que deveria estar congelado; Art. 78, do descongelamento controlado e previsto pelo fabricante. Não se aplicam ao mesmo produto.
P3.5	Arts. 44 e 83	Produção própria com vida de prateleira validada (embalagem a vácuo, pasteurização, cocção a vácuo) pode ter prazo superior ao da tabela?	Até manifestação do CVS, aplicar a tabela do Art. 44. Estudos de validação podem ser apresentados em consulta formal.
P3.6	Art. 38	Qual validade adotar quando o fabricante não informa prazo após abertura?	O RT define o prazo por analogia às categorias do Art. 44, com critério documentado no MBP.
P3.7	Art. 51	O que é "área externa"? Churrasqueiras, fornos a lenha e parrillas em áreas cobertas; eventos ao ar livre; food trucks.	Tratar como vedado o preparo em área descoberta ou não abrangida pelo licenciamento. Área externa coberta, protegida e incluída no licenciamento deve ser objeto de consulta.
P3.8	Art. 53	Qual a validade do produto descongelado e a partir de quando se conta?	Aplicar a categoria correspondente do Art. 44, II, contada a partir da data de início do descongelamento (leitura mais conservadora e coerente com o inciso II).
P3.9	Art. 56	"Área exclusiva" para sushi exige sala dedicada?	Aceitar praça ou bancada dedicada, fisicamente delimitada, com utensílios e tábuas exclusivos e sem nenhuma outra atividade simultânea.
P3.10	Art. 66	Banho de gelo pode ser usado como etapa auxiliar do resfriamento?	Admitir como etapa auxiliar, desde que o processo se complete em equipamento de refrigeração e a meta de 60 °C → 10 °C em 2 horas seja registrada.
P3.11	Art. 75	Molho da casa pode ser servido em pote individual descartável? Ramequim de louça servido a uma única mesa atende?	Pote individual descartável com tampa atende. Recipiente reutilizável, ainda que de uso por mesa, não é "embalagem de uso único" — consultar.
P3.12	Art. 81	O Art. 81 não lista rotulagem nutricional. Qual a relação com a RDC nº 429/2020?	Verificar caso a caso o enquadramento na norma federal; o Art. 81 não afasta a legislação federal de rotulagem.
P3.13	Art. 85	Estabelecimentos com um único operador (quiosques, food trucks, pequenas lanchonetes) podem acumular caixa e manipulação?	O texto não admite exceção. Sugerir ao CVS critério para microempreendimentos (ex.: pagamento por aproximação operado pelo cliente e higienização das mãos entre funções).
P3.14	Art. 99, VI	"Sob temperatura de -18 °C até 4 °C" autoriza qualquer temperatura intermediária?	Guardar as amostras sólidas congeladas (-18 °C) ou refrigeradas (até 4 °C), sem faixas intermediárias; líquidas somente refrigeradas.

PONTOS PARA ALINHAMENTO TÉCNICO

Nº	Dispositivo	Questão	Entendimento provisório proposto
P3.15	Seção VIII × Seção IX	Motos e bolsas térmicas de delivery são "veículo transportador" (Art. 7º, L)? Exige-se registro de horário e temperatura por entrega (Art. 110)?	Delivery de consumo imediato: Seção IX, com recipientes térmicos higienizáveis [R]. Seção VIII integral para refeições transportadas, eventos, cozinha central e distribuição.
P3.16	Art. 44 × Arts. 53, 54 e 67	Pós-cocção a "máximo 4 °C" (Art. 44) × conservação "inferior a 5 °C" (Art. 67, § 2º).	Adotar 4 °C como teto para conservação de alimentos preparados (parâmetro mais restritivo). O limite abaixo de 5 °C permanece para descongelamento e dessalga.
P3.17	Art. 33, II	O registro de temperatura alcança o estoque seco?	Sim, quando houver recomendação de temperatura do fabricante. Termo-higrômetro com registro diário é a forma mais simples de evidenciar.
P4.1	Art. 114, I	Saneantes de uso sem enxágue e produtos multiuso diante da sequência obrigatória (desinfecção química seguida de enxágue final, ou vapor).	Seguir o rótulo do saneante regularizado e manter a ficha técnica disponível. Submeter ao CVS a compatibilidade dos produtos sem enxágue com o inciso I.
P4.2	Art. 116, V	Vedação de manter esponjas, sabões e panos descartáveis imersos em água ou solução — alcance sobre a solução clorada de balcão.	Tratar como vedado. Higienizar, secar e guardar em local próprio; solução desinfetante é preparada para uso imediato.
P5.1	Arts. 119 e 121	Água fornecida em galão: aplica-se a exigência de laudo a cada entrega, prevista para caminhão-pipa?	Exigir do fornecedor a documentação de regularidade e os laudos disponíveis. Validar com o CVS a extensão da regra do Art. 121.
P5.2	Art. 120	Frequência das análises para solução alternativa de abastecimento.	Seguir a legislação de potabilidade vigente referida no Art. 7º, I, e o plano aprovado pelo órgão competente, sem fixar frequências próprias no consenso.
P5.3	Art. 123	Filtros nas torneiras de higienização de hortifrútícolas e preparo de sucos.	Manter como recomendação [R]. O artigo disciplina a manutenção quando há filtro, sem determinar sua instalação.
P5.4	Art. 131	Pallet com dique de contenção para o recipiente de resíduo de óleo.	Manter como recomendação [R], para prevenção de vazamento e contaminação.
P5.5	Art. 135	Aplicação de desinfestantes fora do horário de refeições e higienização após a aplicação.	Manter como recomendação [R], observadas as orientações da empresa especializada e do rótulo do produto.
P6.1	Art. 137	Como atender à separação de etapas em cozinhas sem espaço para barreiras físicas.	Adotar barreira técnica (Art. 7º, IX): separação por períodos distintos e conduta definida, descrita em procedimento e monitorada.
P6.2	Art. 140	Exigência de lavatório exclusivo "inclusive nas áreas de venda ou de distribuição" — alcance em balcões de frios, padaria e ilhas de autosserviço.	Dimensionar por setor com manipulação ou porcionamento. Em áreas apenas de exposição de produto embalado, submeter o alcance ao CVS.
P6.3	Arts. 163 e 166	Conforto térmico exigido × vedação a ventiladores e climatizadores com aspersão nas áreas de manipulação e armazenamento.	Atender ao conforto térmico por exaustão, ar insuflado filtrado ou climatização sem aspersão. Ventilador na área de manipulação permanece vedado.
P7.1	Art. 170	O que caracteriza documento efetivamente implementado.	Documento vigente e disponível, correspondente às atividades realizadas, conhecido pelos responsáveis e com evidências de execução nos registros aplicáveis.

PONTOS PARA ALINHAMENTO TÉCNICO

Nº	Dispositivo	Questão	Entendimento provisório proposto
P3.15	Seção VIII × Seção IX	Motos e bolsas térmicas de delivery são "veículo transportador" (Art. 7º, L)? Exige-se registro de horário e temperatura por entrega (Art. 110)?	Delivery de consumo imediato: Seção IX, com recipientes térmicos higienizáveis [R]. Seção VIII integral para refeições transportadas, eventos, cozinha central e distribuição.
P3.16	Art. 44 × Arts. 53, 54 e 67	Pós-cocção a "máximo 4 °C" (Art. 44) × conservação "inferior a 5 °C" (Art. 67, § 2º).	Adotar 4 °C como teto para conservação de alimentos preparados (parâmetro mais restritivo). O limite abaixo de 5 °C permanece para descongelamento e dessalga.
P3.17	Art. 33, II	O registro de temperatura alcança o estoque seco?	Sim, quando houver recomendação de temperatura do fabricante. Termo-higrômetro com registro diário é a forma mais simples de evidenciar.
P4.1	Art. 114, I	Saneantes de uso sem enxágue e produtos multiuso diante da sequência obrigatória (desinfecção química seguida de enxágue final, ou vapor).	Seguir o rótulo do saneante regularizado e manter a ficha técnica disponível. Submeter ao CVS a compatibilidade dos produtos sem enxágue com o inciso I.
P4.2	Art. 116, V	Vedação de manter esponjas, sabões e panos descartáveis imersos em água ou solução — alcance sobre a solução clorada de balcão.	Tratar como vedado. Higienizar, secar e guardar em local próprio; solução desinfetante é preparada para uso imediato.
P5.1	Arts. 119 e 121	Água fornecida em galão: aplica-se a exigência de laudo a cada entrega, prevista para caminhão-pipa?	Exigir do fornecedor a documentação de regularidade e os laudos disponíveis. Validar com o CVS a extensão da regra do Art. 121.
P5.2	Art. 120	Frequência das análises para solução alternativa de abastecimento.	Seguir a legislação de potabilidade vigente referida no Art. 7º, I, e o plano aprovado pelo órgão competente, sem fixar frequências próprias no consenso.
P5.3	Art. 123	Filtros nas torneiras de higienização de hortifrutícolas e preparo de sucos.	Manter como recomendação [R]. O artigo disciplina a manutenção quando há filtro, sem determinar sua instalação.
P5.4	Art. 131	Pallet com dique de contenção para o recipiente de resíduo de óleo.	Manter como recomendação [R], para prevenção de vazamento e contaminação.
P5.5	Art. 135	Aplicação de desinfestantes fora do horário de refeições e higienização após a aplicação.	Manter como recomendação [R], observadas as orientações da empresa especializada e do rótulo do produto.
P6.1	Art. 137	Como atender à separação de etapas em cozinhas sem espaço para barreiras físicas.	Adotar barreira técnica (Art. 7º, IX): separação por períodos distintos e conduta definida, descrita em procedimento e monitorada.
P6.2	Art. 140	Exigência de lavatório exclusivo "inclusive nas áreas de venda ou de distribuição" — alcance em balcões de frios, padaria e ilhas de autosserviço.	Dimensionar por setor com manipulação ou porcionamento. Em áreas apenas de exposição de produto embalado, submeter o alcance ao CVS.
P6.3	Arts. 163 e 166	Conforto térmico exigido × vedação a ventiladores e climatizadores com aspersão nas áreas de manipulação e armazenamento.	Atender ao conforto térmico por exaustão, ar insuflado filtrado ou climatização sem aspersão. Ventilador na área de manipulação permanece vedado.
P7.1	Art. 170	O que caracteriza documento efetivamente implementado.	Documento vigente e disponível, correspondente às atividades realizadas, conhecido pelos responsáveis e com evidências de execução nos registros aplicáveis.

PONTOS PARA ALINHAMENTO TÉCNICO

Nº	Dispositivo	Questão	Entendimento provisório proposto
P7.2	Art. 171	Remissão ao "art. 168" quando a lista de POPs está no Art. 170; e alcance da exigência sobre atacadistas.	Ler como remissão ao Art. 170. Comunicar o erro material ao CVS e aplicar o POP de rastreabilidade e o programa de recolhimento ao comércio atacadista.
P7.3	Art. 181	Guarda eletrônica dos registros e contagem dos 180 dias.	Admitir guarda eletrônica íntegra e acessível na inspeção, contando o prazo por registro, com rotina de backup [R].

IMPACTO PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Dispositivos que concentram a maior mudança de rotina, por tipo de operação. Além dos itens abaixo, os Capítulos II, IV, VI e VII aplicam-se integralmente a todos os segmentos.

Segmento	Dispositivos de maior impacto
Restaurantes à la carte	51 (áreas externas), 55 (manipulação climatizada), 65 (aviso de crus/mal cozidos), 66–67 (resfriamento em equipamento), 85 (caixa).
Hamburguerias e lanchonetes	65 (ponto da carne), 75 (molhos em embalagem individual), 61 (fritura), 85 (caixa), 112–113 (delivery).
Culinária japonesa	56 (área exclusiva), 63–64 (arroz, pH e laudo), 65 (aviso), 40 e 44 (pescado a no máximo 2 °C).
Self-service, coletividades, escolas e hospitais	60 e 73 (tempo, temperatura e registro 2/2 h), 67 (resfriamento), 69–71 (exposição), 99 (amostras 96 h).
Refeições transportadas e eventos	51 (preparo externo), 60 (6 h incluem trajeto), 104–111 (veículo e registros), 99 (bufê).
Supermercados e varejo	33, XI e 34, II (estrados e madeira), 35 (papelão), 78 (descongelados), 80–83 (exposição e rotulagem), 88–98 (granel), 73 [P2].
Padarias e confeitarias	80, § 1º (autosserviço de pães), 60 e 72 [P1] (vitrines refrigeradas), 62 (ovos em cremes), 81 (rotulagem).
Delivery	112–113 (lacre e frase obrigatória), 65 (aviso no aplicativo), 81 e 83 (produtos para consumo posterior).
Todos os segmentos	8º e 9º (exames anuais), 14 (matriz de EPI), 18 (cartaz e 40 segundos), 22 (curso de 8 horas), 114 a 116 (higienização e vedações), 140 (lavatórios), 166 (ventiladores), 170 e 181 (documentação e guarda de 180 dias).

IMPLEMENTAÇÃO E GESTÃO

A aplicação dos requisitos deve estar integrada ao Manual de Boas Práticas, aos POPs, às instruções de trabalho e aos instrumentos de monitoramento do estabelecimento, considerando a realidade operacional de cada serviço. Os procedimentos descritos devem ser efetivamente executados e passíveis de verificação.

Implementação na rotina

- Diagnóstico documental: levantar MBP, POPs, instruções, formulários e registros existentes e comparar com os requisitos dos Capítulos II a VII.
- Padronização: modelo único de POP, com identificação, versão, data, aprovação, responsáveis, frequência e registros vinculados (Art. 170, parágrafo único).
- Pessoas: controle de saúde, higiene pessoal, EPI por atividade, curso de 8 horas e educação permanente com registro nominal (Arts. 8º a 24).
- Processo: recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, tempo e temperatura, resfriamento, distribuição, transporte e entrega (Arts. 25 a 113).
- Ambiente e estrutura: higienização das instalações, água, resíduos, pragas e adequação da edificação como barreira sanitária (Arts. 114 a 169).
- Verificação: auditoria interna antes da vigência e nos primeiros 30 dias, com plano de ação e prazos.

Indicadores de monitoramento [R]

- Percentual de registros de temperatura conformes e de recebimentos aprovados.
- Ocorrências de produtos fora de temperatura, de validade e de identificação.
- Resultados de checklists de Boas Práticas e não conformidades de contaminação cruzada.
- Cumprimento do cronograma de higienização, manutenção, calibração e controle de pragas.
- Adesão dos manipuladores aos procedimentos e cumprimento dos treinamentos programados.

Ações corretivas

Diante de desvios: correção imediata do processo; segregação ou descarte do alimento; ajuste de temperatura de equipamentos; correção do procedimento de manipulação; higienização ou reorganização da área; avaliação da causa; reforço de treinamento; manutenção preventiva ou corretiva; revisão do procedimento.

Capacitação e papel do responsável técnico

Os manipuladores devem ser capacitados nos procedimentos que executam, com linguagem acessível e conteúdo compatível com a realidade operacional, e com registro conforme o Art. 173. A efetividade deve ser verificada na rotina, pela observação das práticas e pelos resultados dos monitoramentos.

Compete ao responsável técnico ou ao funcionário capacitado, nos termos dos Arts. 20 e 23, promover a implantação, revisão e acompanhamento das Boas Práticas, orientar a equipe, acompanhar as inspeções, avaliar os monitoramentos, propor ações corretivas e preventivas e notificar a vigilância epidemiológica em caso de suspeita de surto.

QUADRO DE PARÂMETROS

Referência rápida para montagem de planilhas, etiquetas, cartazes e treinamentos. Os parâmetros do fabricante, quando existentes, prevalecem nos casos em que a Portaria assim prevê (Arts. 30 e 44).

Item	Parâmetro	Art.
Recebimento — congelados	-12 °C ou menos, ou conforme fabricante	30
Recebimento — pescados	2 a 3 °C, ou conforme frigorífico	30
Recebimento — preparações com pescado ou carne crua	0 a 5 °C, ou conforme fabricante	30
Recebimento — carnes e derivados	4 a 7 °C, ou conforme frigorífico	30
Recebimento — demais refrigerados	4 a 10 °C, ou conforme fabricante	30
Recebimento — aquecidos	acima de 60 °C	30
Estrados e prateleiras	10 cm das paredes; 60 cm do forro	33, X
Congelados (sem informação do fabricante)	0 a -5 °C: 10 dias -6 a -10 °C: 20 dias -11 a -18 °C: 30 dias abaixo de -18 °C: 90 dias	44, I
Pescados e manipulados crus	máximo 2 °C: 3 dias	44, II
Pescados pós-cocção	máximo 2 °C: 1 dia	44, II
Pós-cocção (exceto pescados); carnes cruas e manipulados; frios fatiados; sobremesas e confeitaria; demais preparados	máximo 4 °C: 3 dias	44, II
Espetos, bife rolê, carnes temperadas cruas, carne moída; maionese e misturas	máximo 4 °C: 2 dias	44, II
Hortifrutícolas higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas	máximo 5 °C: 3 dias	44, II
Registro de temperatura dos equipamentos	no mínimo 2 vezes ao dia	48
Descongelamento sob refrigeração	abaixo de 5 °C	53
Dessalga sob refrigeração	no máximo 5 °C (ou água em fervura)	54
Manipulação de perecíveis de origem animal	área a no máximo 16 °C: 2 h por lote ambiente: 30 min por lote	55
Cocção e reaquecimento	no mínimo 75 °C no centro geométrico	59 e 68
Quentes em espera, transporte e distribuição	60 °C ou mais: até 6 h abaixo de 60 °C: até 1 h	60
Frios em espera, transporte e distribuição	até 10 °C: até 4 h 10 a 21 °C: até 2 h	60
Preparações com pescados e carnes cruas	até 5 °C: até 2 h	60

QUADRO DE PARÂMETROS

Referência rápida para montagem de planilhas, etiquetas, cartazes e treinamentos. Os parâmetros do fabricante, quando existentes, prevalecem nos casos em que a Portaria assim prevê (Arts. 30 e 44).

Item	Parâmetro	Art.
Óleo de fritura	no máximo 180 °C	61
Arroz de sushi	pH igual ou menor que 4,5; até 8 h em temperatura ambiente	63
Resfriamento	60 °C → 10 °C em até 2 h; depois abaixo de 5 °C ou -18 °C ou menos	67
Registro de temperatura na exposição	no início e a cada 2 h	73
Guarda de amostras	no mínimo 100 g; 96 h; -18 °C a 4 °C; líquidos até 4 °C	99
Registro no transporte de preparados	horário e temperatura no início e no fim	110
Guarda de documentos e registros	no mínimo 180 dias	181
Coprocultura e parasitológico	admissional e anual	8º e 9º
Troca de uniforme	diária	13
Higienização das mãos	massagem por no mínimo 40 segundos, ou conforme o fabricante	18, § 1º
Curso de Boas Práticas	carga horária mínima de 8 horas, com 5 temas obrigatórios	22
Desmontagem de equipamentos com acúmulo de resíduo	no mínimo 1 vez ao dia, ou a cada troca de preparo	115
Higienização do reservatório de água	intervalo máximo de 6 meses, ou após evento de contaminação	122
Termômetro digital de penetração	higienizado antes, a cada uso e ao final das medições	146
Afastamento de paredes e forro (estrados e prateleiras)	10 cm das paredes; 60 cm do forro	33, X
Guarda de documentos e registros	no mínimo 180 dias	181

CHECK LIST - PORTARIA CVS Nº 3/2026

Este checklist foi elaborado como instrumento de apoio à implementação da Portaria CVS nº 3/2026, facilitando a identificação dos principais pontos de adequação e o acompanhamento das ações necessárias.

Possui caráter orientativo e não substitui a leitura integral da legislação aplicável.

☐ Conforme ☐ Em adequação ☐ Não conforme ☐ Não se aplica

Nº	Capítulo / Tema	Item de verificação	Situação	Observações Ações necessárias
1	Capítulo I — Abrangência	Confirmar o enquadramento do estabelecimento conforme as atividades efetivamente realizadas e a legislação de licenciamento vigente.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
2	Capítulo I — Abrangência	Alinhar o glossário do Manual de Boas Práticas às definições do Art. 7º, sem restringir o texto legal.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
3	Capítulo II — Pessoas	Incluir coprocultura e exame parasitológico no controle de saúde, na admissão e anualmente.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
4	Capítulo II — Pessoas	Manter ASO com indicação dos exames disponível para consulta.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
5	Capítulo II — Pessoas	Formalizar procedimento de afastamento e retorno por condição de saúde.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
6	Capítulo II — Pessoas	Revisar regras de higiene pessoal, uniforme, calçado, cabelo, barba, unhas, maquiagem e adornos.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
7	Capítulo II — Pessoas	Montar matriz de EPI por atividade, incluindo câmara fria, higienização e manuseio de saneantes.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
8	Capítulo II — Pessoas	Documentar critérios e frequência de troca de máscaras, quando houver uso.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
9	Capítulo II — Pessoas	Afixar cartaz ilustrado em todos os lavatórios, com os 40 segundos e o produto em uso.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
10	Capítulo II — Pessoas	Formalizar a designação do RT ou do funcionário capacitado.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
11	Capítulo II — Pessoas	Comprovar o curso de 8 horas de todos os manipuladores e implantar a educação permanente com registro nominal.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
12	Capítulo II — Pessoas	Implantar o controle de visitantes, com identificação, paramentação e EPI fornecido pela empresa.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	

CHECK LIST - PORTARIA CVS Nº 3/2026

Nº	Capítulo / Tema	Item de verificação	Situação	Observações / Ações necessárias
13	Capítulo III — Manipulação	Revisar todas as planilhas de temperatura para que tragam os parâmetros impressos.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
14	Capítulo III — Manipulação	Padronizar etiquetas por etapa: transferência, abertura, preparados, descongelamento, dessalga e arroz de sushi.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
15	Capítulo III — Manipulação	Emitir tabela interna de validade conforme o Art. 44 e critérios para validade pós-abertura e pós-descongelamento.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
16	Capítulo III — Manipulação	Revisar cardápios impressos, digitais e em aplicativos com o texto literal do aviso, e afixar o cartaz do Anexo I.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
17	Capítulo III — Manipulação	Substituir bisnagas e molheiras coletivas por embalagens individuais de uso único.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
18	Capítulo III — Manipulação	Implantar registro de distribuição no início e a cada 2 horas e registro de resfriamento.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
19	Capítulo III — Manipulação	Adotar lacre destrutível e a indicação "Produto para consumo imediato." nas entregas.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
20	Capítulo III — Manipulação	Garantir sacos estéreis e a rotina de guarda de amostras por 96 horas, onde aplicável.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
21	Capítulo III — Manipulação	Padronizar a receita do arroz de sushi e obter laudo de pH.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
22	Capítulo III — Manipulação	Varejo a granel: adequar área de fracionamento isolada com lavatório, POP de reabastecimento e retirada de misturas, suplementos e produtos terapêuticos.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
23	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Reescrever os POPs de higienização com a sequência do Art. 114 e os dados do saneante em uso.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	

CHECK LIST - PORTARIA CVS Nº 3/2026

Nº	Capítulo / Tema	Item de verificação	Situação	Observações / Ações necessárias
24	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Implantar a desmontagem diária dos equipamentos com acúmulo de resíduo, com registro.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
25	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Eliminar panos reutilizáveis, imersão de esponjas e varrição a seco nas áreas de manipulação.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
26	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Organizar o local exclusivo de saneantes, com produtos regularizados e rotulados.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
27	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Programar a higienização semestral do reservatório e o controle de troca dos filtros.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
28	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Definir e registrar a frequência de limpeza da caixa de gordura.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
29	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Adequar a área de resíduos e as lixeiras com acionamento por pedal em funcionamento.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
30	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Identificar o recipiente de resíduo de óleo com nome e CNPJ da coletora.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
31	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Revisar o controle integrado de pragas: barreiras físicas, certificado e registros.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
32	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Conferir lavatórios exclusivos e abastecidos, inclusive nas áreas de venda e distribuição.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
33	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Checar as câmaras frias: termômetro externo calibrado, interruptor sinalizado, abertura interna e ausência de ralo	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
34	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Retirar ventiladores das áreas de manipulação e armazenamento e revisar a ventilação.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	

CHECK LIST - PORTARIA CVS Nº 3/2026

Nº	Capítulo / Tema	Item de verificação	Situação	Observações / Ações necessárias
34	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Retirar ventiladores das áreas de manipulação e armazenamento e revisar a ventilação.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
35	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Verificar telas milimétricas removíveis, molas de porta e proteção inferior.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
36	Capítulos IV, V e VI — Higienização, suporte e estrutura	Conferir vestiários e sanitários: separação por gênero, armários com travamento e itens mínimos.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
37	Capítulo VII — Documentação	Revisar o MBP para que descreva a realidade atual e cite a Portaria CVS nº 3/2026.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
38	Capítulo VII — Documentação	Conferir se todos os POPs têm objetivo, campo de aplicação, referências, procedimentos sequenciais, frequência, responsáveis e registros.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
39	Capítulo VII — Documentação	Elaborar os POPs mínimos do Art. 170, I a IX, mais o POP de reabastecimento no varejo a granel.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
40	Capítulo VII — Documentação	Atacadistas: implantar POP de rastreabilidade e programa de recolhimento.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
41	Capítulo VII — Documentação	Aprovar, datar e assinar os documentos, deixando-os acessíveis à equipe e à autoridade.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
42	Capítulo VII — Documentação	Estabelecer a rotina de guarda de documentos e registros por, no mínimo, 180 dias.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
43	Capítulo VII — Documentação	Capacitar as equipes nas mudanças e registrar.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	
44	Capítulo VII — Documentação	Realizar verificação interna antes de 4 de outubro de 2026 e registrar as ações corretivas.	☐ C ☐ EA ☐ NC ☐ NA	

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este Consenso Técnico foi construído para aproximar a legislação da prática, apoiar profissionais e estudantes e contribuir para a compreensão e aplicação da Portaria CVS nº 3/2026.

O CRN-3 agradece a todos os profissionais que colaboraram com a construção deste material, compartilhando conhecimentos, experiências e diferentes perspectivas que enriqueceram o processo de discussão e construção coletiva.

Que este documento contribua para o diálogo técnico, a qualificação profissional e o fortalecimento das Boas Práticas e da Segurança dos Alimentos.



Acompanhe o CRN-3:



crn3regiao



CRN3Regiao



CRN-3