PERGUNTAS E RESPOSTAS

PORTARIA CVS Nº 03/2026

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

Grupo Técnico Revisão Portaria CVS 05/2013

Versão 1.0 | SETEMBRO 2026

GRUPO TÉCNICO REVISÃO PORTARIA CVS 05/2013

Aline Evelyn Costa Furtado

Alinne Fernanda Patrícia Lopes dos Santos

Ana Beatriz Stocco Padilha

Ana Carolina Castilho da Silva

Angela Simonetti

Andréa Maria Giannico de Araujo Viana Consolino

Daniele Andreia Alvares

Edna Correa Clares

Elisângela Mara da Silva Rodrigues

Fernanda Poleto Nishiwaki

Isa Carolina Vitiello Ferreira

Kamila Borges de Souza

Luana Leal Tomé

Luciane Bilia de Moraes

Lilyan Cristina Rocha

Maria Zilda Carlos

Milan Marcel Alexandre Oliveira Mateus

Omara Gemha Taha

Olívia Mei Pelinson

Patrícia Vieira Marques

Rafaela Sabino Ferraz

PERGUNTAS E RESPOSTAS

Portaria CVS 03/2026

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

1) Art. 9º. Os exames de coprocultura e parasitológico devem ser realizados anualmente, para os funcionários que manipulam diretamente os alimentos ou participam da distribuição e oferta de refeições.

Dúvidas: Quais são os trabalhadores envolvidos?

Os colaboradores que realizam atividades que envolvam manipulação de alimentos, ainda que eventualmente, alguns exemplos: porcionar, servir, montar pratos, preparar bebidas, manipular gelo, abrir embalagens primárias, higienizar ou cortar frutas, pães; montar buffets/saladas, repor guarnições ou qualquer manuseio de alimento exposto.

2) Art. 12. Os funcionários que manipulam os alimentos devem apresentar: barba e bigode totalmente raspados; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; sem maquiagem. É vedada a utilização de cílios e unhas postiças, bem como adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, brincos, piercings, relógios, anéis e alianças, entre outros. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme. Parágrafo único. Ficam excluídos do disposto neste artigo os funcionários cuja função se restrinja ao transporte, recebimento e reposição de alimentos embalados.

Dúvidas: Os funcionários do Salão entram na exclusão descrita no Parágrafo único?

Os funcionários do salão somente podem ser enquadrados na exceção prevista no parágrafo único quando suas atividades se restringirem exclusivamente ao transporte, recebimento ou reposição de alimentos totalmente embalados de fábrica, sem qualquer manipulação de alimentos.

No caso do funcionário do salão que realiza atividades que envolvam manipulação de alimentos, ainda que eventualmente, como exemplo: porcionamento, montagem de pratos, preparo de bebidas, manipulação de gelo, abertura de embalagens primárias, higienização ou corte de frutas, pães, montagem de buffets/saladas, reposição de guarnições ou qualquer manuseio de alimento exposto e não embalado aplicam-se integralmente as exigências previstas no art. 12.

3) Art. 13. Os uniformes devem ser bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; os calçados devem ser fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; os cabelos devem ser mantidos presos e totalmente protegidos.

Dúvidas: O turbante é considerado um acessório para fins de aplicação do art. 13 da Portaria CVS nº 3/2026? Em caso afirmativo, seu uso exige, obrigatoriamente, a utilização de rede ou touca sobre ou sob o turbante, ou existem outras formas de proteção dos cabelos que atendam ao objetivo sanitário previsto na norma?

O art. 13 da Portaria CVS nº 3/2026 estabelece que os cabelos devem ser mantidos presos e totalmente protegidos. Dessa forma, o uso de turbantes é permitido desde que assegure a completa proteção dos cabelos. Nos casos em que o modelo utilizado não proporcionar proteção integral, será obrigatória a utilização adicional de rede ou touca.
Ressaltamos, ainda, que o uso de acessórios, como bonés, não substitui nem dispensa a utilização de redes ou toucas, quando estas forem necessárias para garantir a total proteção dos cabelos.

4) Art. 14 e 118 Art. 14. A empresa deve disponibilizar, em local de fácil acesso, equipamentos de proteção individual (EPI) limpos, em bom estado de conservação, em quantidade suficiente e com tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários, bem como as atividades realizadas no local. § 1º É obrigatório o uso de EPI como blusas, capa térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis, para trabalhos em câmaras frias; 2º É obrigatório o uso de EPI como avental, luvas e botas impermeáveis para a limpeza e higienização do estabelecimento, para proteção contra os perigos físicos, químicos e biológicos. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;

Art. 118. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (como hipoclorito de sódio e seus derivados), os manipuladores devem utilizar, no mínimo, luvas de borracha de cano longo, óculos de segurança e botas de borracha. Devem ser rigorosamente seguidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelos fabricantes dos produtos.

Dúvidas: Além da utilização de botas impermeáveis, deveria ser permitido o uso de sapatos fechados hidrofugados e com solado antiderrapante, desde que possuam Certificado de Aprovação (CA) válido emitido pelo Ministério do Trabalho. Essa alternativa mantém a proteção necessária ao colaborador, ao mesmo tempo em que proporciona maior conforto ergonômico, favorecendo a adesão ao uso contínuo do EPI sem comprometer a segurança durante a execução das atividades.

O artigo preconiza o mínimo em relação aos critérios de segurança, podendo ser adotados outros EPIs desde que autorizados pela análise de risco realizada pelo PGR (Programa de Gerenciamento de Riscos).
Considerando que os dois artigos abordam o uso de EPI na higienização a impermeabilidade integral da bota proporciona proteção adicional contra o contato de líquidos, produtos químicos e resíduos com os pés e parte inferior das pernas, reduzindo o risco de exposição durante as operações de higienização, especialmente em atividades que envolvam lavagem de pisos, utilização de mangueiras ou manipulação de produtos químicos.

5) Art. 22. Todos os manipuladores de alimentos devem comprovar a participação em um curso em Boas Práticas em Manipulação de Alimentos, com carga horária mínima de 8 (oito) horas. O conteúdo programático mínimo deve abranger os seguintes temas: doenças de transmissão

hídrica e alimentar; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; e Procedimentos Operacionais Padronizados para a higienização das instalações e do ambiente.

Dúvidas: A carga horária mínima de 8 horas deverá ser cumprida por todos os manipuladores de alimentos, independentemente da função exercida e do tempo de admissão?
Serão aceitos cursos realizados na modalidade de ensino a distância (EAD, on the job ou outra modalidade), desde que possuam conteúdo compatível com o previsto na Portaria?
A distribuição da carga horária poderá ser definida pelo responsável técnico ou responsável legal, desde que os conteúdos previstos na Portaria sejam contemplados?
Serão considerados válidos certificados emitidos por instituições reconhecidas, tais como: o Escola Virtual do Governo - Escola Virtual Gov; o Sebrae - Trilha - Boas práticas nos serviços de alimentação; o Curso de Boas Práticas da ANVISA; ou outras instituições públicas ou privadas com conteúdo equivalente?

A exigência aplica-se aos manipuladores de alimentos, independentemente da função específica exercida, desde que suas atividades envolvam a manipulação de alimentos. A Portaria não estabelece diferenciação da carga horária em razão do tempo de admissão ou da experiência profissional do trabalhador.
O manipulador de alimentos deve ter concluído a carga horária mínima exigida e o conteúdo programático previsto na norma antes de iniciar suas atividades, uma vez que a capacitação constitui requisito para o desempenho da função.
Poderão ser aceitos certificados emitidos por instituições públicas ou privadas, desde que seja possível comprovar a carga horária mínima exigida e que o conteúdo programático contemple os temas previstos na Portaria CVS nº 3/2026. Os cursos podem ser EAD ou outra modalidade.
A distribuição da carga horária pode ser definida pelo RT ou responsável legal.

6) Art. 25. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem definir critérios para avaliação e seleção de fornecedores de mercadorias, matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados e produtos prontos para consumo. Parágrafo único. A seleção dos fornecedores deve contemplar minimamente o licenciamento sanitário ou o registro no órgão competente.

Dúvidas: Durante as inspeções sanitárias, quais evidências serão consideradas suficientes para comprovar que o estabelecimento possui um processo formal de avaliação e homologação de fornecedores? A autoridade sanitária disponibilizará critérios mínimos ou um modelo de referência para essa homologação, ou cada empresa poderá definir seu próprio procedimento, desde que documentado? O licenciamento sanitário e demais documentos comprobatórios poderão ser mantidos exclusivamente em formato digital, ou será exigida sua disponibilização em meio físico durante as inspeções? Em relação a fornecedores isentos de licença sanitária, quais documentos poderão ser utilizados para demonstrar o atendimento ao disposto no parágrafo único?

O artigo estabelece que a seleção dos fornecedores deve contemplar minimamente o licenciamento sanitário ou o registro no órgão competente. Cada estabelecimento deverá definir seus próprios critérios e procedimentos, desde que sejam compatíveis com suas atividades,

estejam documentados e possam ser apresentados à autoridade sanitária durante a inspeção. Exemplo de documentos: Licença sanitária da empresa, Comprovante de registro de produtos, Manual de Boas Práticas, Laudos de produtos, Fichas Técnicas, Certidões de Controle de Praga.
Nos casos em que a atividade do fornecedor seja legalmente dispensada de licenciamento sanitário, o estabelecimento deverá manter documentação que comprove essa condição ou demonstre sua regularidade perante o órgão competente, conforme a legislação aplicável.
Além disso, é importante destacar que a Portaria CVS nº 1/2024 estabelece as regras de licenciamento sanitário e a classificação de risco no Estado de São Paulo, determinando quais atividades estão sujeitas à licença, quais são dispensadas e a necessidade de verificação do Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS) dos fornecedores que exijam tal regularidade (https://cvs.saude.sp.gov.br/).

7) Art. 35. Itens I e II. Nos serviços de alimentação, as caixas de papelão devem ser removidas ou, na impossibilidade, devem estar revestidas com sacos plásticos transparentes.

Dúvida: A exigência é somente para as áreas de manipulação de alimentos em locais quentes como refeitórios, padarias e rotisseries ou se aplica a exigência para os estoques secos do comércio varejista de alimentos?

O artigo 35 refere-se aos serviços de Alimentação: Nos serviços de alimentação, as caixas de papelão devem ser removidas ou, na impossibilidade, devem estar revestidas com sacos plásticos transparentes.
O objetivo é evitar a introdução de fontes potenciais de contaminação em ambientes destinados ao armazenamento e à manipulação de alimentos, independentemente da temperatura do local ou do tempo de permanência das embalagens.
O papelão é um material poroso, de alta capacidade higroscópica e de difícil higienização, sendo reconhecido na literatura técnico-sanitária como um importante vetor de sujidades, poeira e abrigo propício para o desenvolvimento de vetores e pragas urbanas (como baratas e roedores) ao longo da cadeia logística. O risco sanitário não se restringe exclusivamente ao ciclo biológico de pragas em ambientes refrigerados, mas abrange a contaminação microbiológica passiva e a transferência de sujidades acumuladas durante o transporte e armazenamento logístico externo para dentro das áreas de armazenamento e manipulação dos estabelecimentos.

8) Art. 44. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência dessas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser utilizados os seguintes parâmetros (tabelas que constam na protaria):

Dúvida: Produtos de panificação com recheios prontos para o consumo, foram retirados da tabela de temperatura de armazenamento? E produtos que são rotineiramente comercializados em padarias, lanchonetes e afins em temperatura ambiente?

Para os produtos de panificação que contêm recheios, coberturas ou preparações com laticínios prontos para o consumo encontram-se abarcados pela categoria "Sobremesas, produtos de confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo e preparações com laticínios". Tais insumos apresentam alta atividade de água e composição nutricional altamente favorável à rápida proliferação microbiana patogênica se mantidos fora da refrigeração.

Os produtos salgados que necessitam de controle de temperatura devem seguir o artigo 60. "Art. 60. Após o preparo, os alimentos devem ser mantidos sob condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Os alimentos preparados devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura descritos na tabela a seguir, incluindo o tempo total de espera, distribuição, exposição para venda e consumo e, quando houver, transporte. Alimentos que não atenderem a esses critérios devem ser descartados."
Os produtos que são comercializados em padarias em temperatura ambiente devem seguir as boas práticas de manipulação/exposição e possuir baixar atividade de água.

9) Art. 51. É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos em áreas externas dos estabelecimentos.

Dúvidas: Em ocasião de eventos do cliente como degustações em loja, é permitido?
O art. 51 da Portaria CVS nº 3/2026 estabelece que é vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos em áreas externas dos estabelecimentos.
A disponibilização de alimentos previamente preparados em local adequado, mantidos sob condições sanitárias de conservação e proteção, não caracteriza preparo em área externa.
A realização de degustações, ações promocionais ou eventos não afasta a aplicação desse requisito. Assim, caso a atividade envolva pré-preparo ou preparo de alimentos em área externa do estabelecimento, deverá atender às condições sanitárias aplicáveis, não sendo permitida a utilização de áreas externas sem estrutura adequada para essa finalidade.

10) Art. 56. A área destinada ao preparo, à montagem e à finalização de sushi e de preparações similares deve ser exclusiva para essa finalidade, sendo vedada a realização de outras atividades concomitantes, a fim de evitar a contaminação cruzada.

Dúvida: A elaboração de sushi e de preparações similares poderá ser realizada na "peixaria"?

A peixaria é um setor classificado como área de manipulação de produtos crus de alto risco microbiológico e potencial gerador de sujidades, odor e resíduos orgânicos intensos, sendo o local onde ocorrem operações de evisceração, escamação e corte de pescados inteiros. Permitir a concomitância ou a utilização do mesmo espaço físico — ainda que em horários alternados — para a montagem e finalização de pratos prontos para consumo imediato e crus, como o sushi, acarreta elevado risco de contaminação cruzada por patógenos e parasitas típicos de pescados, além de comprometer os requisitos higiênicos-sanitários essenciais. Portanto, para assegurar a inocuidade dos alimentos e atender ao comando normativo, a atividade de produção de sushi deve contar com estrutura física própria e independente, sem compartilhamento operacional com o setor de peixaria.

11) Art. 57. A higienização de hortifrutícolas deve ser realizada em local apropriado, incluindo a remoção mecânica de partes deterioradas e sujidades, sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante e, por fim, enxágue com água potável. Para a desinfecção, devem ser utilizados desinfetantes regularizados

pela Anvisa para uso em alimentos, e de acordo com as instruções do fabricante. Parágrafo único. Não necessitam de desinfecção: I - As frutas, legumes, verduras e demais vegetais que serão submetidos à ação do calor, desde que a temperatura interna atinja no mínimo 75ºC (setenta e cinco graus Celsius), ou outros processos térmicos equivalentes, considerando a combinação adequada de tempo e temperatura;

Dúvida: A exceção da obrigatoriedade da desinfecção se aplica também aos FLV's que comercializados já fracionados para posterior preparo por parte do cliente?

Esclarece-se que a exceção à obrigatoriedade da etapa de desinfecção prevista no parágrafo único do art. 57 aplica-se integralmente aos hortifrutícolas crus que serão submetidos à ação do calor (como cozimento, fritura ou assamento), desde que o próprio produto atinja a temperatura interna mínima de 75ºC ou processo térmico equivalente antes do consumo. No entanto, tratando-se de hortifrutícolas fracionados comercializados embalados para posterior preparo pelo consumidor (a exemplo de abóboras descascadas, vagens cortadas ou legumes picados em bandejas), a aplicação da norma exige cautela quanto à responsabilidade pelo processo térmico. Como o fracionamento prévio realizado pelo estabelecimento expõe a polpa do vegetal e aumenta a superfície de contato — o que eleva o risco de contaminação cruzada e multiplicação microbiana durante a vida de prateleira —, a higienização mecânica e os cuidados de processamento higiênico-sanitário na origem são obrigatórios.
Contudo, se o produto for comprovadamente rotulado e destinado de forma inequívoca à cocção prévia pelo consumidor final (ou seja, não será consumido cru), ele se enquadra na exceção da desinfecção química descrita na norma, pois o risco biológico inerente será neutralizado pela ação subsequente do calor no preparo culinário. Recomenda-se que os estabelecimentos orientem claramente o consumidor na rotulagem ou painéis informativos sobre a necessidade de cocção completa desses produtos antes do consumo, afastando exigências desproporcionais de desinfecção química em produtos que sofrerão tratamento térmico garantido.

12) Art.62. A qualidade sanitária de ovos deve ser garantida com os seguintes procedimentos:
VII - É vedada a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação.

Dúvidas: Gostaria de esclarecer se existe algum procedimento de higienização permitido para ovos que chegam apenas com sujidades na casca, a fim de evitar desperdícios, ou se o descarte é obrigatório em todos os casos.

O estabelecimento deve adotar critérios de recebimento e armazenamento que assegurem a aquisição de ovos em condições adequadas de conservação, integridade e higiene, evitando a entrada de produtos em desacordo com os requisitos sanitários. Dessa forma, ovos que apresentem sujidades na casca ou rachaduras devem ser segregados e descartados, não sendo permitido submetê-los a procedimentos de lavagem ou outras formas de higienização com a finalidade de torná-los aptos ao uso.
Adicionalmente, cumpre destacar que a proibição de higienizar ou aproveitar ovos sujos e rachados no âmbito dos serviços de alimentação fundamenta-se nos mesmos princípios técnico-sanitários que regem a indústria avícola nacional (regulamentada pela Portaria SDA/MAPA nº 1.179/2024).

13) Art. 63. O arroz cozido utilizado na culinária japonesa deve seguir as seguintes diretrizes:

I - Quando recém-preparado, deve ser completamente misturado ao tempero (formando o arroz temperado), garantindo que todas as partes do alimento fiquem totalmente acidificadas, com pH menor ou igual a 4,5 (quatro vírgula cinco).
II - Quando temperado, devidamente acidificado e protegido, poderá ser mantido em temperatura ambiente, devendo ser utilizado em até 8 (oito) horas.
III - A identificação do arroz preparado deve incluir a data e a hora da manipulação, bem como a data e a hora do término do prazo de validade.
Art. 64. A receita do arroz temperado deve ser padronizada e devidamente documentada. Além disso, uma amostra deve ser submetida à análise laboratorial de pH para comprovar que o valor final seja igual ou inferior a 4,5 (quatro vírgula cinco), garantindo assim o cumprimento do limite crítico estabelecido.
§ 1º Caso haja alteração na receita padrão do arroz temperado, uma nova análise laboratorial deverá ser realizada.
§ 2º A receita padronizada do arroz temperado e o respectivo laudo laboratorial devem estar disponíveis no estabelecimento para verificação pela Autoridade Sanitária).

Dúvida: A fiscalização cobrará algum controle de aferição diário que demonstre que todas as partes dos alimentos atingiram o pH menor ou igual a 4,5 ou apenas a receita padronizada + análise laboratorial de pH? Se a receita do arroz temperado não for alterada, a fiscalização não cobrará laudo atualizado com a análise de pH, ou seja, esse laudo pode ter validade indeterminada.

Os arts. 63 e 64 da Portaria CVS nº 3/2026 estabelecem que o arroz utilizado na culinária japonesa deve ser completamente acidificado, de forma que todas as partes do alimento apresentem pH igual ou inferior a 4,5. Para comprovação desse requisito, a norma determina que o estabelecimento mantenha receita padronizada do arroz temperado e disponibilize o respectivo laudo laboratorial de análise de pH.
Assim, para fins de atendimento aos arts. 63 e 64, a fiscalização verificará o cumprimento dos requisitos expressamente previstos na norma, quais sejam:
-receita padronizada do arroz temperado;
-laudo laboratorial comprovando que a receita padronizada resulta em pH igual ou inferior a 4,5;
-identificação do arroz preparado contendo data e hora da manipulação e data e hora do término do prazo de validade, conforme previsto no art. 63, inciso III.

O estabelecimento poderá adotar controles adicionais, como aferições periódicas do pH durante cada produção, como ferramenta de monitoramento do seu processo.
Em relação ao laudo laboratorial, a Portaria não estabelece prazo de validade nem exige sua renovação periódica. Nos termos do § 1º do art. 64, a realização de nova análise laboratorial é obrigatória quando houver alteração da receita padronizada do arroz temperado.

As regulamentações brasileiras específicas para o setor, adotam o binômio pH controlado + tempo limitado de exposição como medida de gestão do risco sanitário.
Dessa forma, o prazo máximo de 8 horas deve ser interpretado como um limite de segurança baseado na interação entre a acidificação do produto e a restrição do tempo de exposição à temperatura ambiente.

Cabe destacar que as condições climáticas predominantes no Estado de São Paulo, são caracterizadas por temperaturas ambientes frequentemente situadas entre 20 °C e 30 °C, podendo variar em cidades do interior do Estado. Nessas circunstâncias, o controle simultâneo do pH e do tempo de exposição constitui estratégia de mitigação do risco microbiológico, permitindo o armazenamento temporário do arroz acidificado fora de refrigeração.

Referências:
Regulamentações para preparo e consumo de alimentos à base de pescado cru - manual técnico de higiene e qualidade higiene e qualidade. Preparações à base de pescado cru (sushi e sashimi) – PESAGRO-RIO (2024).
Nsw food authority - food safety guidelines for the preparation and display of sushi (2007).
Efeito antibacteriano do vinagre de arroz e qualidade microbiológica de sushis comercializados na cidade de Brasília, Distrito Federal, Brasil, 2021.
Portaria SMS Nº 1405 DE 29/11/2019 Dispõe sobre requisitos higiênico-sanitários específicos para o preparo, manipulação, comercialização e distribuição de sushis e similares (Fortaleza).
COUTINHO, M. L.; OLIVEIRA, R. C. Padronização de procedimentos higiênico sanitários de restaurantes de culinária japonesa. Revista Higiene Alimentar, Rio de Janeiro, v. 34, n. 291, p. e1005, 2020.

14) Art. 65. Os serviços de alimentação que ofertem preparações com ingredientes de origem animal crus ou mal cozidos devem seguir os requisitos estabelecidos a seguir:
IV - Os estabelecimentos devem garantir que o aviso sobre os alimentos crus ou mal cozidos permaneça sempre visível e legível para todos os consumidores no momento da escolha dos pratos.

Dúvidas: Os cardápios de plataformas Ifood por exemplo terão que colocar asterisco e escrever risco para alimentos de origem animal cru ou semi cru.

Esclarecemos que os cardápios em plataformas de delivery (como o iFood) devem cumprir integralmente a norma, sendo considerados extensões do cardápio físico do estabelecimento. Conforme o Artigo 65, é obrigatório o uso de asterisco e de aviso claro sobre o risco sanitário em pratos que contenham ingredientes de origem animal crus ou mal cozidos. Cabe aos responsáveis pelos estabelecimentos e responsáveis técnicos assegurar a adequação das interfaces digitais para garantir a total transparência e informação ao consumidor antes da finalização do pedido.

15) Art. 66. O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados devem ser realizados em equipamento de refrigeração. Os produtos devem estar identificados com a sua denominação, a data de preparo e o prazo de validade.
Art. 67. O processo de resfriamento de alimentos preparados deve ser realizado de forma a minimizar a probabilidade de contaminação cruzada e a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

Dúvidas: Será permitida a utilização de resfriamento por banho maria invertido com 70% de gelo e 30% água além das opções de resfriamento em equipamento de refrigeração/ ultracongelador?

Os artigos 66 e 67 da Portaria CVS nº 3/2026 têm como objetivo assegurar que o resfriamento dos alimentos seja realizado de forma rápida e segura, minimizando o tempo de permanência na faixa de temperatura favorável à multiplicação microbiana e prevenindo a contaminação cruzada.
Assim, poderão ser utilizados métodos auxiliares de resfriamento rápido, como o banho de gelo (mistura de água e gelo), desde que o procedimento seja conduzido de forma higiênico-sanitária, seja eficaz para promover o resfriamento do alimento com segurança.
Adicionalmente, caso seja adotado o método de banho de gelo, a água e o gelo utilizados na operação devem atender rigorosamente aos padrões de potabilidade estabelecidos na legislação vigente — observando-se os parâmetros para consumo humano (como os definidos pela Portaria GM/MS nº 888/2021 e atualizações) e as exigências específicas de qualidade e controle aplicadas ao setor como a RDC ANVISA nº 717/2022.

16) Art. 70. Os balcões, equipamentos e recipientes utilizados para a exposição de alimentos prontos para consumo na área de venda devem possuir dispositivo que possibilite o fechamento;

Dúvidas: Esse item se encaixa para serviços de autoatendimento / buffet?

No artigo 70 os buffets não estão incluídos, pois este artigo se refere a área de venda e não de consumo.
Para os serviços de buffet deve ser aplicado o artigo 69:
Art. 69. Os balcões, os equipamentos e os recipientes utilizados para a exposição de alimentos na área de consumo devem estar equipados com barreiras de proteção que previnam a contaminação dos alimentos, causada pela proximidade ou pela ação dos consumidores, como gotículas de saliva, fios de cabelo ou outras fontes de contaminação.

17) Art. 75. Nos serviços de alimentação, os condimentos, molhos e temperos para sanduíches, salgados e similares <u>devem ser oferecidos em porções individuais.</u>

Dúvidas: Quais modalidades de serviços de alimentação estão abrangidas por este artigo? O dispositivo aplica-se exclusivamente aos estabelecimentos que comercializam sanduíches, salgados e produtos similares (ex.: lanchonetes e fast-foods), ou também se estende a restaurantes com serviço de buffet, self-service e à la carte que?

Esclarecemos que as refeições não estão contempladas neste artigo.
O art. 75 aplica-se aos condimentos, molhos e temperos, destinados a uso em sanduíches, salgados, pastéis e alimentos similares e tem como finalidade prevenir a contaminação cruzada decorrente do contato do bico ou da extremidade dos recipientes dispensadores com alimentos já mordidos pelos consumidores durante a aplicação de condimentos, molhos e temperos. Ao exigir que esses produtos sejam disponibilizados em porções individuais, busca-se evitar que um recipiente de uso coletivo possa atuar como veículo de transferência de microrganismos entre diferentes consumidores. Adicionalmente, a disponibilização de condimentos em porções individuais evita a permanência de recipientes de uso coletivo por períodos extensos em temperaturas inadequadas para sua conservação.
A Portaria estabelece que os condimentos, molhos e temperos devem ser oferecidos em porções individuais, não restringindo essa exigência a sachês industrializados ou a qualquer modelo

específico de embalagem. Assim, poderão ser utilizadas outras formas de acondicionamento individual, desde que, observadas as condições higiênico-sanitárias aplicáveis.

18) Art. 78. É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados, desde que em conformidade comas recomendações do fabricante constantes da rotulagem e realizada exclusivamente em estabelecimentos que disponham de equipamentos adequados e destinados a esse fim.

Dúvida: A informação poderá constar somente na etiqueta dos respectivos produtos ou se há a exigência expressa da presença de um cartaz na área de venda?

Esclarece-se que a exigência de informação de que o produto foi descongelado refere-se especificamente à rotulagem e identificação do item, podendo constar de forma clara e visível na etiqueta de rotulagem interna ou de comercialização do respectivo produto, não havendo exigência legal regulamentar para a fixação de cartazes informativos dedicados na área de venda, desde que o consumidor seja devidamente informado de forma inequívoca sobre a condição do alimento por meio dos registros e marcações presentes no produto exposto.

19) Art. 81. Os alimentos fracionados, preparados e comercializados pelo próprio estabelecimento, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações de rotulagem: IX - Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias, sobre lactose e glúten, conforme legislação específica vigente. Essas advertências devem ser baseadas nos ingredientes utilizados na preparação dos alimentos e em POP adequados para evitar a contaminação cruzada.

Dúvida: A exigência de rotulagem de alimentos alergênicos também se aplica aos alimentos preparados, fracionados e embalados pelos supermercados para comercialização no próprio estabelecimento?

Sim, a Portaria CVS nº 3/2026 deve ser interpretada como um requisito complementar aplicável aos estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária do Estado de São Paulo. A Constituição Federal estabelece em seu Artigo 24: Compete à União legislar sobre normas gerais. § 2º A competência da União para legislar sobre normas gerais não exclui a competência suplementar dos Estados.
Todas as decisões para elaboração da Portaria e inclusão deste tema que está sendo discutido e tratado em diversas esferas mundiais foram tomadas com apoio de equipe técnica e baseadas nas contribuições recebidas na Consulta Pública, em relato de casos reais e solicitações do Ministério Público do Estado de São Paulo.

20) Art. 85. O recebimento de dinheiro, cartões ou outros meios de pagamento deve ocorrer em uma área específica, e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Dúvidas: O garçom ou atendente que recebe pagamentos diretamente na mesa é considerado manipulador de alimentos para fins de aplicação desse dispositivo?

Nos casos em que o próprio garçom ou atendente realiza a cobrança na mesa manuseando terminais de pagamento/máquinas de cartão, bem como contas impressas, comandas e cadernetas utilizadas para trazer os pedidos ou valores, e posteriormente retorne ao atendimento e transporte de pratos, deverão ser rigorosamente adotados procedimentos de controle operacional para evitar a contaminação cruzada. Isso inclui a proibição de carregar simultaneamente esses objetos de cobrança/anotação e os alimentos ou bandejas, bem como a obrigatoriedade de higienização correta das mãos (e troca de luvas, quando aplicável) imediatamente após o manuseio de dinheiro, cartões, cadernetas ou comandas e antes de qualquer novo contato com alimentos ou utensílios limpos.

21) Art. 86. Os alimentos preparados, inclusive aqueles expostos em balcões na área de distribuição, podem ser destinados à doação, desde que não tenha sido excedido o tempo máximo de exposição e que as temperaturas de conservação tenham sido mantidas adequadamente, conforme os critérios estabelecidos no art. 60 e demais dispositivos legais aplicáveis).

Dúvidas: O texto do artigo diz respeito à doação de alimentos que ficaram expostos em Buffet ou apenas aqueles que ficaram sob manutenção quente ou manutenção fria, internamente nas áreas de preparo, considerados como sobras limpas?

O art. 86 da Portaria CVS nº 3/2026 contempla tanto os alimentos preparados que permaneceram sob controle de tempo e temperatura nas áreas internas de preparo quanto aqueles que foram expostos em balcões de distribuição, conforme expressamente indicado no próprio dispositivo.
Dessa forma, os alimentos preparados expostos em balcões de distribuição poderão ser destinados à doação, desde que:

- *não tenha sido ultrapassado o tempo máximo de exposição estabelecido na Portaria;*
- *tenham sido mantidas as condições adequadas de temperatura de conservação durante todo o período;*
- *sejam observados os demais requisitos sanitários aplicáveis à doação de alimentos.*

Adicionalmente, vale destacar que o tema também encontra respaldo na legislação federal por meio da Lei nº 15.224/2025 (que instituiu a Política Nacional de Combate à Perda e ao Desperdício de Alimentos) que promove a cultura da doação de alimentos destinados prioritariamente ao consumo humano. Conforme a legislação, podem ser doados os alimentos preparados, bem como os industrializados e in natura, desde que sejam mantidas as propriedades nutricionais e a segurança para o consumo humano, e sejam respeitadas as normas sanitárias vigentes.

Dúvidas: Ex: produto quente que atingiu tempo de exposição de 5h com temperatura igual ou acima de 60ºC, pode ser removido da área de vendas e acondicionado sob refrigeração até que ocorra a retirada da doação? Ou uma vez que possibilitado doação, está deve ser realizada em até 6h, sem aplicação de outros métodos de conservação que possibilite extensão do prazo de consumo.

O art. 86 da Portaria CVS nº 3/2026 permite a doação de alimentos preparados, inclusive aqueles expostos em balcões de distribuição, desde que não tenha sido ultrapassado o tempo máximo de

exposição e que as temperaturas de conservação tenham sido mantidas adequadamente, conforme os critérios estabelecidos no art. 60.
A retirada do alimento da área de exposição e seu posterior acondicionamento sob refrigeração não deve ser considerada como uma forma de reinício ou extensão do prazo de conservação estabelecido para a exposição.
Assim, a doação deverá ocorrer dentro das condições de tempo e temperatura previstas na norma, não sendo permitido utilizar o resfriamento posterior como mecanismo para prolongar o prazo de utilização do alimento após o período de exposição.
No exemplo apresentado, um alimento quente mantido por 5 horas em temperatura igual ou superior a 60 °C poderá ser destinado à doação, desde que sejam atendidos os demais requisitos sanitários aplicáveis. Entretanto, sua refrigeração posterior não autoriza a ampliação do prazo além daquele estabelecido para a condição em que permaneceu exposto.

22) Art. 91. Os estabelecimentos varejistas que comercializam produtos de origem vegetal a granel e embalam na ausência do consumidor devem possuir uma área física específica para o fracionamento desses produtos, isolada da área de vendas. § 1º A área deve possuir lavatório exclusivo para a higienização das mãos.

Dúvida: A exigência do lavatório será aplicada também para a área de venda de produtos a granel tais como frutas, verduras e legumes (hortifruti)?

A seção do artigo refere-se ao Comércio Varejista de Produtos de Origem Vegetal a Granel. A seção aplica-se a produtos de origem vegetal comercializados a granel, exceto hortifrutícolas in natura. O parágrafo 1º do artigo 91 aplica-se à locais destinados ao fracionamento e embalagem de produtos na ausência do consumidor, não se estendendo às áreas abertas de exposição e venda de hortifrutícolas a granel (seção de FLV).

23) Art. 95. O reabastecimento de produtos a granel deve ser realizado de modo a evitar a mistura de lotes ou de fornecedores distintos, bem como prevenir a contaminação.

Dúvida: A exigência será aplicada também para venda de frutas e legumes a granel?

A seção do artigo refere-se ao Comércio Varejista de Produtos de Origem Vegetal a Granel. A seção aplica-se a produtos de origem vegetal comercializados a granel, exceto hortifrutícolas in natura.

24) Art. 98. É vedada a comercialização de produtos da Medicina Tradicional Chinesa, produtos com indicação terapêutica ou medicinal, incluindo plantas medicinais, produtos fitoterápicos, farmacêuticos e aqueles vinculados a práticas terapêuticas.

Dúvidas: A partir de outubro quando esta portaria entrar em vigor será proibida a venda de chás como camomila, entre outros, a granel?

A vedação prevista no referido artigo refere-se aos produtos enquadrados como medicina tradicional chinesa, plantas medicinais, produtos fitoterápicos, farmacêuticos, ou outros produtos com indicação terapêutica ou medicinal, bem como aqueles vinculados a práticas terapêuticas.

Dessa forma, produtos vegetais comercializados como alimentos, destinados ao preparo de bebidas por infusão e sem alegações terapêuticas ou medicinais, podem ser comercializados, desde que atendidos os demais requisitos sanitários aplicáveis.

25) Art. 99. Para auxiliar a investigação da ocorrência de casos de surtos de DTHA, devem ser coletadas amostras dos alimentos preparados e servidos nos serviços de alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais, restaurantes comerciais por quilo, self-services, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, instituições de longa permanência, presídios e hospitais.
Os alimentos devem ser colhidos no último terço do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:
I - Identificar o saco estéril para cada amostra, com o nome do estabelecimento, nome da preparação, data, horário e nome do responsável pela colheita;

Dúvidas: A refeição para funcionários servida por curto período (até 1 hora de exposição), também deve ter amostras coletadas?

O art. 99 da Portaria CVS nº 3/2026 estabelece a necessidade de coleta de amostras dos alimentos preparados e servidos nos serviços de alimentação coletiva, com o objetivo de auxiliar a investigação de possíveis surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).
Assim, refeições preparadas e servidas em cozinhas industriais, refeitórios corporativos ou outros serviços de alimentação coletiva destinados aos funcionários devem ter amostras coletadas, independentemente do tempo de exposição da refeição na área de distribuição.
Dessa forma, refeições destinadas aos funcionários, quando preparadas e servidas em estabelecimentos caracterizados como serviços de alimentação coletiva, devem ter amostras coletadas, ainda que o período de distribuição seja inferior a uma hora, desde que se enquadrem nas situações previstas no art. 99.
O tempo de exposição da refeição é um fator relacionado ao controle sanitário do alimento, mas não constitui critério para afastar a obrigatoriedade de coleta de amostras prevista no artigo.
Além disso, vale destacar que o risco de contaminação e a multiplicação de microrganismos patogênicos podem ocorrer em qualquer etapa do preparo e manipulação, e não apenas pelo acúmulo de horas de exposição. Embora períodos mais longos aumentem a probabilidade de proliferação bacteriana, episódios de contaminação ou a presença prévia de agentes indesejados podem afetar a segurança do alimento mesmo em intervalos curtos de distribuição. Por essa razão, a coleta da amostra atua como uma importante ferramenta de prevenção e rastreabilidade, garantindo que o estabelecimento tenha respaldo independentemente do tempo em que a refeição permaneceu disponível no refeitório.

*Dúvidas **:** O termo estéril significa que são sacos estéreis usados em laboratórios, ou basta ser um saco plástico de primeiro uso e que é fornecido lacrado um a um, e que é aberto (recortando a embalagem de coleta) somente no momento da coleta da amostra?*

Será aceito saco plástico de primeiro uso, de uso único, fornecido individualmente em embalagem lacrada e íntegra. A embalagem individual deverá ser aberta somente no momento da coleta da amostra, de forma a assegurar que o saco permaneça protegido de contaminações e não seja previamente manipulado ou utilizado.

26) Art. 112. Os estabelecimentos que realizam entrega em domicílio de alimentos preparados para consumo imediato devem utilizar selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens. § 1º O selo ou lacre deve ser projetado de modo a não permitir sua remoção ou violação sem dano aparente, assegurando a integridade do alimento até o recebimento pelo consumidor. § 2º O selo ou lacre deve conter informação clara e visível orientando que, caso esteja violado, o produto não deve ser consumido.

Dúvidas: O selo de garantia ou lacre destrutível deverá ser aplicado individualmente em cada embalagem de alimento (embalagem primária), ou será considerado suficiente quando aplicado na embalagem externa (sacola ou caixa) que acondiciona todos os itens do pedido?

Nos pedidos compostos por múltiplas embalagens acondicionadas em uma única sacola lacrada, a exigência será considerada atendida mediante o lacre apenas da embalagem externa?

O art. 112 da Portaria CVS nº 3/2026 estabelece que os alimentos preparados para consumo imediato, destinados à entrega em domicílio, devem utilizar selo de garantia ou lacre destrutível, com o objetivo de assegurar a integridade do produto até o recebimento pelo consumidor.
A Portaria não determina que o selo ou lacre seja aplicado obrigatoriamente em cada embalagem individual do alimento. Assim, nos pedidos compostos por múltiplas embalagens acondicionadas em uma única embalagem externa, como sacola ou caixa, poderá ser considerado atendido o disposto no art. 112 quando o lacre estiver aplicado na embalagem externa e sua violação impedir o acesso aos alimentos nela acondicionados sem dano aparente.
Caso as embalagens individuais sejam transportadas separadamente ou possam ser acessadas sem rompimento do lacre externo, cada unidade deverá possuir mecanismo de garantia que assegure sua integridade até o recebimento pelo consumidor.

27) Art. 141. Na área de consumo de alimentos, deve existir lavatório para a higienização das mãos dos consumidores, abastecido com sabonete líquido neutro e papel-toalha descartável. Caso existam instalações sanitárias para os clientes, estas não devem se comunicar com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

Dúvidas: Será possível considerar as instalações sanitárias do local onde está albergado o restaurante, tais como shoppings, aeroportos e mercados?

O art. 141 da Portaria CVS nº 3/2026 estabelece a obrigatoriedade de disponibilização de lavatório para higienização das mãos dos consumidores na área de consumo de alimentos. Se o albergante possuir na área de alimentação poderá ser considerado.

28) Art. 142. A higienização dos materiais de limpeza deve ser realizada em área exclusiva, equipada com tanque e situada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

Dúvidas: Em estabelecimentos menores, muitas vezes não há espaço interno para a instalação de um tanque. É permitido realizar a higienização dos materiais de limpeza, em horários fora da higienização de utensílios, nesta mesma área, com o auxílio de uma mangueira, direcionada ao ralo?

O art. 142 da Portaria CVS nº 3/2026 estabelece que a higienização dos materiais de limpeza deve ser realizada em área exclusiva, equipada com tanque e localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos, com o objetivo de evitar riscos de contaminação cruzada.
Dessa forma, a utilização de áreas destinadas à higienização de utensílios, equipamentos ou outros materiais relacionados ao preparo de alimentos para a lavagem de materiais de limpeza não atende ao disposto no referido artigo, ainda que realizada em horários distintos.
O uso de mangueira direcionada ao ralo também não substitui a estrutura prevista na norma, uma vez que não assegura as condições necessárias para a adequada higienização dos materiais de limpeza. Cabe ao estabelecimento adequar sua estrutura física de modo a garantir local apropriado para essa finalidade, considerando as características e os riscos associados às atividades desenvolvidas.
Adicionalmente, cumpre destacar que a exigência sanitária de um local exclusivo e apropriado vai muito além da mera presença de um ponto de água, ralo ou espaço físico, englobando também a disponibilidade de superfícies de apoio, bancadas ou suportes adequados para a organização e o escorrimento dos materiais.

29) Art. 145. As esteiras de preparo de sushi devem ser constituídas ou revestidas de material de fácil higienização e mantidas em condições adequadas de higiene que garantam a segurança do alimento.

Dúvidas: Que materiais serviram como exemplo para serem usados como esteiras para sushi: "graminhas de plástico"?

O artigo se refere as esteiras de preparo, as chamadas "graminhas de plástico" utilizadas como elementos de apoio ou ornamento somente poderão ser utilizadas quando apresentarem características que permitam sua efetiva higienização. Modelos com superfícies de difícil acesso, que favoreçam o acúmulo de resíduos ou impeçam a limpeza adequada, não atendem ao requisito.

Dúvidas: Em relação às esteiras utilizadas para preparo e modelagem do sushi, é permitido manter o uso da esteira de bambu desde que ela esteja integralmente revestida com filme plástico, evitando o contato direto do alimento com o bambu e permitindo sua adequada higienização? Ou, diante das disposições da nova Portaria, será necessária a substituição por esteiras confeccionadas em material plástico ou outro material liso, impermeável e de fácil higienização?

De acordo com a Portaria CVS nº 3/2026, é permitido manter o uso das esteiras de bambu tradicional, desde que elas estejam devidamente revestidas (como com filme plástico íntegro a cada uso ou ciclo de trabalho) de modo a evitar o contato direto do alimento com o material poroso e garantir a sua adequada higienização e segurança sanitária.

30) Art. 150. É vedada a utilização de utensílios para fins distintos daqueles indicados pelo fabricante, tais como lâmina de barbear, escova de dentes, e outros similares.

Dúvidas: Não será permitida a utilização de lâminas em panificação?

Escovas de dentes não poderão ser utilizadas ainda que sejam mantidas identificadas e sejam destinadas a uso exclusivo para limpeza detalhada de áreas de difícil alcance?

O art. 150 da Portaria CVS nº 3/2026 estabelece que os utensílios devem ser utilizados exclusivamente para as finalidades indicadas pelo fabricante, vedando a utilização de objetos originalmente destinados a outros usos em atividades relacionadas ao estabelecimento.
Cabe ressaltar que a proibição recai especificamente sobre o uso de lâminas de barbear ou similares não atestados para o ramo alimentício; contudo, a utilização de lâminas próprias, específicas e comercializadas legalmente para o corte e acabamento de massas e pães (como os bisturis ou navalhas culinárias com registro e finalidade alimentar) é permitida, desde que atendam aos requisitos de segurança e higiene. Dessa forma, lâminas de barbear não devem ser utilizadas em atividades de panificação, ainda que destinadas ao corte ou acabamento de massas, pois não se tratam de utensílios desenvolvidos para finalidade alimentícia.
Da mesma forma, escovas de dentes não devem ser utilizadas para higienização de equipamentos, utensílios ou superfícies, ainda que sejam de uso exclusivo. A identificação e uso exclusivo do objeto não alteram sua finalidade original nem garantem que o utensílio seja adequado para uso em ambiente de manipulação de alimentos, uma vez que os fabricantes de escovas de dentes atestam sua segurança e eficiência estritamente para a higiene bucal humana, carecendo de validação técnica para a limpeza industrial ou comercial de superfícies que entram em contato com alimentos.
Assim, para atividades de limpeza ou acabamento que exijam instrumentos de pequenas dimensões ou alcance em áreas restritas, devem ser utilizados utensílios apropriados para essa finalidade e adequados ao uso em estabelecimentos de alimentos.

31) *Art. 152.* As câmaras frigoríficas devem apresentar, no mínimo, as seguintes características:
III - Interruptor de segurança localizado na parte externa com sinalização indicativa de "ligado" e "desligado".

Dúvidas: Caso o estabelecimento possua câmara de modelo antigos, sem sinalização, qual o procedimento deve ser adotado? Podemos deixar placa de aviso de que há usuários?

O requisito previsto no Art. 152 da Portaria CVS nº 3/2026 tem como objetivo garantir a segurança dos usuários de câmaras de refrigeração ou congelamento, mediante a existência de dispositivo externo que possibilite o acionamento/desligamento do equipamento e sua identificação adequada.
A instalação de placa ou aviso informativo, por si só, não substitui o interruptor de segurança externo com sinalização de "ligado" e "desligado", uma vez que não atende à função de controle e segurança prevista no dispositivo.
Nos casos de equipamentos antigos que não disponham dessa condição, o estabelecimento deverá avaliar a possibilidade de adequação do equipamento, de modo a atender ao requisito estabelecido na Portaria.
Adicionalmente, cumpre destacar que a tentativa de substituir dispositivos físicos de controle e painéis de acionamento por meros avisos por escrito viola as normas de saúde e segurança do trabalho — a exemplo das exigências sobre comandos elétricos e dispositivos de seccionamento da Norma Regulamentadora nº 12 (NR 12), bem como das diretrizes de proteção em ambientes refrigerados da Norma Regulamentadora nº 36 (NR 36) do Ministério do Trabalho e Emprego.

32) Art. 154. É proibida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para a forração de pisos.

Dúvidas: No caso de salão de atendimentos o uso de tapete e carpetes são permitidos?

O art. 154 da Portaria CVS nº 3/2026 estabelece a proibição da utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para a forração de pisos, tendo como objetivo garantir que os revestimentos de piso sejam adequados às condições de higiene e manutenção dos estabelecimentos.
A exigência aplica-se aos pisos das áreas que integram o estabelecimento e que necessitam atender aos requisitos de higiene e conservação previstos na norma, especialmente as áreas de manipulação, armazenamento e demais áreas relacionadas às atividades de preparo e fornecimento de alimentos.
Em relação à área de consumo, a utilização de tapetes ou carpetes decorativos poderá ser avaliada considerando sua finalidade e as condições de manutenção, desde que não comprometam as condições higiênico-sanitárias do ambiente.

33) Art. 159. Guichês e passa-pratos que proporcionem acesso às áreas de manipulação devem possuir sistema de proteção contra a entrada de vetores e pragas urbanas devendo permanecer fechados quando não estiverem em uso.

Dúvidas: Em quais situações essa exigência se aplica? Quais critérios técnicos fundamentaram essa determinação?

O art. 159 da Portaria CVS nº 3/2026 aplica-se aos guichês e passa-pratos que estabeleçam comunicação ou acesso entre áreas externas ou de atendimento e as áreas de manipulação de alimentos. A exigência tem como objetivo impedir a entrada de vetores e pragas urbanas, bem como reduzir riscos de contaminação decorrentes da comunicação direta entre ambientes com diferentes características de uso.

Dessa forma, os guichês e passa-pratos que proporcionem acesso às áreas de manipulação devem possuir sistemas de proteção adequados contra a entrada de vetores e pragas urbanas e permanecer fechados quando não estiverem em uso.