# DIÁRIO OFICIAL

**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUÁ/CE**
EXECUTIVO
ANO VII - EDIÇÃO Nº 1390
DATA: 13/03/2025

**APRESENTAÇÃO**
É um veículo de comunicação onde são publicados atos oficiais no âmbito dos Poderes, tais como leis, decretos, portarias, editais de licitação, nomeações e exonerações, dentre outros.

**ACERVO**
Todas as edições do DOM encontram-se disponíveis na forma eletrônica no domínio https://taua.ce.gov.br/diariooficial.php , podendo ser consultadas e baixadas de forma gratuita por qualquer interessado, independente de cadastro prévio.

**PERIDIOCIDADE**
Todas as edições são geradas diariamente, com exceção aos sábados, domingos e feriados.

**CONTATOS**
Tel:
E-mail: diarioeletronicotaua@gmail.com

**ENDEREÇO COMPLETO**
Diário Oficial do Município de Tauá

**RESPONSÁVEL**
Prefeitura Municipal de Tauá

Assinado eletronicamente por:
Alberto
CPF: ***.858.223-**
IP com n°: 192.168.100.32
www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

Reason: Diário Oficial: 1390/2025 , BR, ICP-BrasilPF A3, FRANCISCO ALBERTO GONCALVES JATAI:***.858.223-** [930084A827BF1690520D4546]
Location: Prefeitura Municipal de Tauá - Diário Oficial do Município de Tauá
Date: 2025.03.13 22:37:29

## GABINETE DA PREFEITA - DECRETOS - DECRETO Nº 0313001/2025-GABP

**DECRETO Nº 0313001/2025-GABP**

**Dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal e Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e dá outras providências.**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ – Estado do Ceará**, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, em especial, o disposto no art. 102, §5º, inciso III da Lei Orgânica do Município de Tauá – LOM e o art.19 da Lei Municipal nº 2885, de 12 de fevereiro de 2025,

**DECRETA:**

### TÍTULO I
### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º**. Este Decreto regulamenta a Lei Municipal nº 2885, de 12 de fevereiro de 2025, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal e regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que se encontra em conformidade com a Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, o Decreto Federal nº 5.741/2006 e o Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) E com a Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998 – que altera a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, que dispõe sobre a política agropecuária, com outras alterações.

**Parágrafo único.** É obrigatória a prévia fiscalização e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal através do Serviço de Inspeção Municipal — SIM, de competência do Município de Tauá, nos termos da Lei Municipal nº 2885, de 12 de fevereiro de 2025 e deste Decreto.

**Art. 2º.** A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Recursos hídricos, através do Serviço de Inspeção Municipal — SIM, é o órgão responsável pela fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, cabendo a esta dar cumprimento às normas estabelecidas e impor as penalidades previstas.

**Art. 3º.** Para efeito desta Lei, entende-se por:

**I – Fiscalização**: a ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público no exercício do poder de polícia administrativa, objetivando verificar o cumprimento das determinações legais e regulamentares próprias, desenvolvida com as prerrogativas e nos limites da lei.

**II – Inspeção**: a atividade privativa de profissionais médicos veterinários, pautada na execução de atividades que avalia em toda a cadeia as Boas Práticas de Fabricação, bem como a execução de métodos diagnósticos, clínicos, laboratoriais e epidemiológicos para a detecção de patologias e contaminantes dos produtos de origem animal para garantia da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal.

**Art. 4º.** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM tem por finalidade a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município.

### TÍTULO II
### DO ÂMBITO DA ATUAÇÃO

**Art. 5º.** A fiscalização e a inspeção de que trata esta Lei serão executadas:

**I –** nos estabelecimentos industriais especializados, situados em área urbana ou rural, e/ou nas propriedades rurais com instalações adequadas ao abate de animais e se preparo ou industrialização para o consumo;

**II –** nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que beneficiem;

**III –** nos estabelecimentos industriais de leite e derivados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a manipulação, industrialização e o preparo de leite e seus derivados, sob qualquer forma, para o consumo;

**IV –** nos entrepostos de ovos e nas fabricas de seus derivados;

**V –** nos estabelecimentos industriais e/ou propriedades rurais com instalações adequadas ao processo de beneficiamento dos produtos das abelhas e seus derivados;

**VI -** nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

**Art. 6º**. Estão sujeitos à fiscalização e inspeção de que trata esta Lei:

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**I –** os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

**II –** o pescado e seus derivados;

**III –** o leite e seus derivados;

**IV –** o ovo e seus derivados;

**V –** os produtos das abelhas e seus derivados.

**§ 1º**. A inspeção e a fiscalização previstas no *caput* deste artigo são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.

**§ 2º.** Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.

**Art. 7º.** São privativas do Serviço de Inspeção a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não,e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM.

**Art. 8º.** O servidor do Serviço de Inspeção, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais em caráter complementar a inspeção, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do município.

**Art. 9º**. A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam pormétodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM, conforme sua classificação.

**Art. 10**. As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão executadas por servidores oficialmente lotados no Serviço de Inspeção Municipal, nas suas respectivas áreas de competência.

**§1º.** É obrigatória a presença de pelo menos 01 (um) Médico Veterinário, com vínculoefetivo na equipe do SIM.

**§2º.** Para o melhor desempenho das ações, de forma complementar, os servidores do SIM poderão valer-se de auxiliares e colaboradores designados.

**Art. 11**. A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º deste Decreto abrangem:

**I -** inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;

**II -** verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

**III -** verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

**IV -** verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

**V -** verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

**VI -** coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análisesfísicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

**VII -** avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

**VIII -** avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

**IX -** verificação da água de abastecimento;

**X -** fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

**XI -** classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislaçãoespecífica estadual ou municipal;

**XII -** verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

**XIII -** controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**XIV -** controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

**XV -** certificação sanitária dos produtos de origem animal;

**XVI -** outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática eo desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

**§ 1º.** A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

**§ 2º.** Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

**Art. 11.** O Médico Veterinário do Serviço de Inspeção deverá oficiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

**Art. 12.** A fiscalização e inspeção executada pelo SIM conforme prevista neste Decreto isenta o estabelecimento de similar fiscalização, municipal, estadual e federal, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

**Art. 13**. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito deste Decreto, qualquer instalação na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados.

**Art. 14.** A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização podem ser executadas de forma permanente ou periódica, de acordo com a necessidade do serviço.

**§1º.** Dar-se-á a execução de inspeção e de fiscalização de forma permanente nos estabelecimentos durante as atividades de abate das diferentes espécies animais de abate.

**§2º.** Nos demais estabelecimentos que constam na Lei e neste Decreto, as ações de inspeção e de fiscalização serão executadas de forma periódica, com a frequência estabelecida em normas complementares expedidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Recursos Hídricos, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, bem como através dos resultados de avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento mediante fiscalizações anteriores.

**§ 3º**. As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.

**Art. 15.** Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos e universalizados, em níveis nacional ou internacional.

**Art. 16.** A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

**Parágrafo único.** Os procedimentos e documentos inerentes ao registro de estabelecimentos junto ao SIM deverão ser descritos em normas ou atos complementares expedidas pela à Secretaria de Desenvolvimento Rural e Recursos Hídricos.

**Art. 17.** Para efeito deste Decreto, entende-se por:

**I –** amostra: porção ou embalagem individual que será submetida à análise tomada de forma totalmente aleatória de uma partida ou lote, como parte da amostra geral;

**II –** análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

**III –** Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

**IV –** análise fiscal: análise efetuada na amostra colhida em triplicata pelos servidores da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará, em laboratório oficial, credenciados ou conveniados pela ADAGRI;

**V –** auditoria: procedimento realizado com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação, competente para determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos neste Decreto e em legislação específica;

**VI –** Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a qualidade, a identidade e a integridade dos produtos de origem animal;

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**VII –** desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

**VIII –** equivalência: condição na qual as medidas aplicadas permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos conforme legislação vigente;

**IX –** espécies de açougue: bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, caprinos, ovinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

**X –** fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos ou entidades do poder público, efetuado por servidores públicos com poder de polícia sanitária para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

**XI –** higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização, a ser realizado em todos os estabelecimentos;

**XII –** limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

**XIII –** inspeção: atividade privativa de profissionais médicos veterinários oficiais ou habilitados, pautada na execução de atividades que avalia em toda a cadeia as Boas Práticas de Fabricação, bem como a execução de métodos diagnósticos, clínicos, laboratoriais e epidemiológicos para a detecção de patologias e contaminantes dos produtos de origem animal para garantia da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal.

**XIV –** Médico Veterinário Oficial: Médico Veterinário efetivo que desempenha as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal;

**XV –** padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

**XVI –** perfil agroindustrial de pequeno porte: conjunto de informações de ordem técnica, incluindo características quantitativas e qualitativas das instalações, equipamentos e dos produtos, plantas e layout que servem de referência para a elaboração e aprovação do projeto do futuro empreendimento agroindustrial;

**XVII –** Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

**XVIII –** produto de origem animal – POA: produto obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedente das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, podendo ser comestíveis quando destinados ao consumo humano ou não comestíveis quando não destinados ao consumo humano;

**XIX –** produto de origem animal clandestino: produto que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

**XX –** programas de autocontrole: são programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, devidamente documentados e validados, visando assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas equivalentes reconhecidos;

**XXI –** qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

**XXII –** rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e dos produtos de origem animal, de alimento para animais, de animal produtor de alimentos ou de substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de sê-lo, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

**XXIII –** Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ – Ato Normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

**XXIV –** rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

**XXV –** sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com o objetivo de reduzir o número de microrganismos em um nível que não comprometa a inocuidade ou a qualidade do produto;

**XXVI** – Servidor do SIM: servidor lotado na Secretaria de Desenvolvimento Rural e Recursos Hídricos com as atribuições de

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

seu respectivo cargo e função, integrante de uma das categorias funcionais do Serviço de Inspeção.

**XXVII –** subproduto de origem animal: todas as partes ou derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados quando da obtenção de produtos de origem animal;

**XXVIII –** aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

**XXIX –** condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

**XXX –** descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

**XXXI –** inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

**XXXII –** recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal; e

**XXXIII –** Serviço de Inspeção Municipal (SIM): unidade técnico-administrativa da Secretaria de Desenvolvimento Rural e Recursos Hídricos, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

**XXXIV -** supervisão: procedimento realizado por coordenador do SIM, ou por seu preposto, com o objetivo de monitorar, acompanhar e atestar as atividades desenvolvidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**XXXV -** barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área deprodução, visando à higienização das botas e das mãos;

**XXXVI -** etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate.

**Art. 18**. As ações de fiscalização e inspeção serão executadas de acordo com os princípios e diretrizes:

**I -** promoção da inclusão produtiva com segurança sanitária;

**II -** racionalização, simplificação, harmonização e transparência dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos, para promover a segurança sanitária e a formalização da agroindústria de pequeno porte;

**III -** utilização dos princípios da razoabilidade quanto às exigências aplicadas; e

**IV –** atuação com foco na inocuidade e qualidade da matéria prima, processo e dos produtos.

**Art. 19.** Os estabelecimentos devem estabelecer procedimentos que garantam a aplicação dos princípios de boas práticas de fabricação, com controles sistemáticos dos processos e monitoramento frequente, adequados ao seu volume de produção e que visem assegurar a inocuidade e qualidade do produto.

## TÍTULO III
## DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 20.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, sob inspeção oficial, são classificados em estabelecimentos:

**I -** de carnes e derivados;

**II -** de leite e derivados;

**III -** de pescado e derivados;

**IV -** de ovos e derivados;

**V-** de produtos das abelhas e derivados;

**VI -** de armazenagem.

**Art. 21.** Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## CAPÍTULO I
## DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

**Art. 22.** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

**I - abatedouro frigorífico:** estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;

**II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos:** estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

## CAPÍTULO II
## DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 23.** Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

**I - granja leiteira:** estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leiteexclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento,acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

**II - posto de refrigeração**: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leitecru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

**III – unidade de beneficiamento de leite e derivados**: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

**IV – queijaria:** estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados

## CAPÍTULO III
## DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

**Art. 24.** Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:

**I - abatedouro frigorífico de pescado:** estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

**II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado:** estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado,podendo realizar também sua industrialização.

## CAPÍTULO IV
## DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

**Art. 25.** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

**I - granja avícola:** estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

**II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados:** estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e àexpedição de ovos ou de seus derivados.

**§1º.** É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

**§2º.** É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento deovos e derivados receber ovos já classificados.

**§3º.** Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalaçõespara a industrialização de ovos.

## CAPÍTULO V
## DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Art. 26.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, usados como unidade de beneficiamento, destinam-se à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais;

**Parágrafo único.** É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

## CAPÍTULO VI
## DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

**Art. 27.** Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

**I -** entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

**Parágrafo único.** Nos estabelecimentos citados no inciso I não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

# TÍTULO IV
# DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

## CAPÍTULO I
## DOS REGISTRO E DA SUA OBRIGATORIEDADE

**Art. 28.** O registro do estabelecimento e de seus produtos e rótulos no órgão municipal competente é condição indispensável para o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal.

**§1º.** A inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal ocorrerá nos estabelecimentos que, após registrado e com funcionamento autorizado pelo SIM, ficarão sujeitos às normas de implantação, funcionamento e inspeção.

**§2º.** As agroindústrias de pequeno porte deverão possuir procedimentos para registro e estrutura diferenciados, respeitando as especificidades dos diferentes produtos e escala de produção, conforme regulamentação específica.

**Art. 29.** Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal deve estarregistrado no Serviço de Inspeção Municipal e utilizar a classificação que trata este Regulamento.

**§ 1º.** O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM, bem como manter suas instalações edesenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos produtos nele processados.

**§ 2º.** O registro a que se refere este artigo será concedido à planta industrial.

**Art. 30.** O SIM disciplinará em normas e atos complementares os procedimentos para registro e controle das atividades para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

**§ 1º.** Quando se tratar de agroindústrias de pequeno porte, a juízo do SIM, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos em substituição aos projetos arquitetônicos necessários ao processo de registro.

**§ 2º.** As plantas que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

**Art. 31.** Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas na Lei Municipal nº 2885, de 12 de fevereiro de 2025, neste Decreto e em normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal expedirá o Certificado de Registro do Estabelecimento, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação, a localização do estabelecimento e sua validade.

**§1º.** O Certificado de registro é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos beneficiadores de produtos de origem animal e substitui o Alvará Sanitário emitido pelo Órgão de Saúde.

**§2º.** Após a emissão do Certificado de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM.

**Art. 32.** Para fins de início de produção, os produtos e seus rótulos devem estar devidamente registrados junto ao SIM.

**Parágrafo único.** É obrigatório o registro de produtos e seus rótulos no SIM, quer quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

**Art. 33.** Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

ser feita após aprovação prévia do projeto.

**Parágrafo único.** Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

**Art. 34.** Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

**Parágrafo único.** Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.

**Art. 35.** A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 36.** O SIM editará normas complementares sobre os procedimentos e as exigências documentais para:

**I -** a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;

**II -** registro de estabelecimentos;

**III -** registro de produtos e rótulos; e

**IV -** cancelamento de registro de estabelecimentos.

## CAPÍTULO II
## DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

**Art. 37.** Nenhum estabelecimento previsto neste regulamento pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

**§1º.** No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

**§2º.** Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

**§3º.** Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

**§ 4º.** No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

**§ 5º.** Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

**§6º.** As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

**I –** relativas ao cumprimento de prazos de:

**a)** planos de ação;

**b)** intimações; ou

**c)** determinações sanitárias de qualquer natureza; e

**II –** de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

**Art. 38.** O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

**Parágrafo único.** Concomitantemente deverão ser encaminhados ao SIM os documentos para registro dos produtos e rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

## CAPÍTULO III
## DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Art. 39.** Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

**I –** A pedido do proprietário ou representante legal;

**II -** Quando deixar de funcionar pelo período de 1 (um) ano;

**III –** Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;

**IV –** Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;

**V -** Quando não realizar transferência da titularidade do registro do SIM no prazo de 30 (trinta) dias;

**VI -** Por cassação do registro pelo SIM.

**§ 1º.** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

**§ 2º.** No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos documentos, lacres e carimbos oficiais do SIM.

**§ 3º.** Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM a negação da realização da transferência pelos primeiros.

**§ 4º.** Para fins de atendimento do inciso VI, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo SIM instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

**Art. 40.** O proprietário do estabelecimento deverá comunicar oficialmente ao SIM a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da data da paralisação.

**Art. 41.** Para fins de cancelamento de que trata o art. 39 deverá ser atendido o que segue:

**I -** notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 (dez) dias para manifestação;
**II -** em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

**III -** avaliação pelo SIM da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento e na ausência desta, laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e

**IV -** decisão sobre o cancelamento ou não do registro do estabelecimento no SIM.

**Parágrafo Único.** Da decisão caberá recurso administrativo para a autoridade superior do SIM, no prazo de 10 (dez) dias.

## TÍTULO V
## DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

### CAPÍTULO I
### DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

**Art. 42.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

**Art. 43.** As instalações e o equipamento de que trata o art. 42 compreendem as dependências mínimas, maquinário e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

**Art. 44.** O estabelecimento para obter o registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns,respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

**I -** estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferirna higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;

**II -** ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo deveículos de transporte;

**III -** dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercasou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**IV -** dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentadoe em bom estado de conservação e de limpeza;

**V -** possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicose aos demais parâmetros previstos em normas complementares;

**VI -** dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

**VII -** dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de usoexclusivo para esta finalidade;

**VIII -** dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;

**IX -** dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos e de coadjuvantes de tecnologia;

**X -** dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;

**XI -** dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;

**XII -** dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contrafluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;

**XIII -** dispor de luz e de ventilação natural ou artificial adequadas em todas as dependências, e que estas sejam orientadas de tal forma que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;

**XIV -** dispor de paredes e de separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, de cor clara, devendo estas ser construídas de forma a facilitar a higienização e a desinfecção, preferencialmente com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso.

**XV -** dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;

**XVI -** possuir pisos impermeabilizados com material resistente, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

**XVII -** dispor de ralos sifonados de fácil higienização;

**XVIII -** dispor de barreiras sanitárias, que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

**XIX -** construir as janelas, portas e as demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas, a fim de evitar o acúmulo de sujidades, e que sejam de fácil higienização;

**XX -** possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

**XXI -** possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé- direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;

**XXII -** dispor de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

**XXIII -** dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

**XXIV -** dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

**XXV -** dispor de água potável, suficiente nas dependências de manipulação e de preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis;

**XXVI -** possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;

**XXVII -** dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

**XXVIII -** dispor de dependência para higienização de recipientes e de utensílios;

**XXIX -** dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;

**XXX -** dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

**XXXI -** dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;

**XXXII -** dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

**XXXIII -** dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

**XXXIV -** dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;

**XXXV -** dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

**XXXVI -** dispor de local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

**XXXVII -** dispor de sede para a equipe do Serviço de Inspeção Municipal compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias a qual, a critério do SIM, poderá ser compartilhada quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica.

**XXXVIII -** locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

**XXXIX -** apresentar a análise da água de abastecimento, com resultados que atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos na legislação vigente;

**XL -** instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

**XLI -** laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

**XLII -** gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros.

**Art. 45.** Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas asparticularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

**I -** instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

**II -** a critério do SIM, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

**III -** a critério do SIM, instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruiçãodos animais mortos e de seus resíduos;

**IV -** instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

**V -** instalações e equipamentos apropriados para armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

**Parágrafo único.** No caso de estabelecimentos que abatam mais de uma espécie,as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

**Art. 46.** Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e área/equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

**Art. 47.** Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem disporde instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

**Art. 48.** Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidadestecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

**I -** instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

**II -** instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

**Parágrafo único.** Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

**Art. 49.** O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a riscoa higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.

**Art. 50.** O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

**Art. 51.** O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 52.** Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtose que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

**Art. 53.** Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados àfabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos registrados noSIM.

**Art. 54.** O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma da Lei e deste Decreto e em ato complementar.

**§ 1º.** No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie,as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

**§ 2º.** Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

**Art. 55.** O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

## CAPÍTULO II
## DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

**Art. 56.** Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas asetapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

**Art. 57.** As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

**Parágrafo único.** Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

**Art. 58.** Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

**§ 1º.** Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

**§ 2º.** Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 59.** É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art. 60.** Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

**§ 1º.** Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outracor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

**§ 2º.** É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

**§ 3º.** Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Art. 61.** Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Art. 62.** Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreasde menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 63.** São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizemas atividades industriais.

**Art. 64.** É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

**Art. 65.** O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado deconservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

**Art. 66.** As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

**Art. 67.** As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 68.** É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

**Art. 69.** O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulaçãonão sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

**§ 1º.** Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

**§ 2º.** No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente algumaenfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos,ele deverá ser afastado de suas atividades.

**Art. 70.** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

**Art. 71.** As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

**§1º.** O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzidoa partir de água potável ou de água do mar limpa.

**§2º.** O gelo utilizado no processo de pré-resfriamento no abate de aves ou adicionados como ingredientes em produtos formulados deve atender ao parâmetros de potabilidade.

**Art. 72.** As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

**Art. 73.** Será obrigatória a higienização dos vasilhames de matéria-prima antes da sua devolução.

**Art. 74.** Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos quepromovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

## CAPÍTULO III
## DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 75.** Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

**I -** atender ao disposto na Lei e neste Decreto e em normas complementares;

**II -** disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIM;

**III -** disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveisaos trabalhos de inspeção e fiscalização;

**IV -** fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema de informações do Serviço de Inspeção até o 5º (quinto) dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

**V -** manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;

**VI -** comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição deprodutos que requeiram certificação sanitária;

**VII -** manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e deprodutos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

**VIII -** fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

**IX -** dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

**X -** manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo defabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

**XI -** manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

**XII -** garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalaçõesdo estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização,supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos nesta Regulamentação e em normas complementares;

**XIII -** dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

**XIV -** realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo SIM ou legislação federal, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM.

**§ 1º.** Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

**§ 2º.** No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

**Art. 76.** Os estabelecimentos devem dispor de controles sistemáticos dos processos, desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, adequados ao seu volume de produção e que visem assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

**Parágrafo único.** O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

**Art. 77.** Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

**Parágrafo único.** Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção executada pelo SIM

**Art. 78.** Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

**Art. 79.** Os estabelecimentos registrados no SIM só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em Serviço de Inspeção Oficial.

**Parágrafo único.** Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção de outros municípios, quando este tenha sua equivalência reconhecida pelo órgão competente e o estabelecimento conste no Cadastro Geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal - SISBI, mantido pelo MAPA.

**Art. 80.** É proibido retornar às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

**Art. 81.** Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

**I -** não representem risco à saúde pública;

**II -** não tenham sido alterados ou fraudados; e

**III -** tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

**Art. 82.** O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido neste Decreto e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo SIM das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

**§ 1º.** Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá elaborar plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIM para aprovação e acertos de prazos para a devida correção.

**§ 2º.** Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento estará sujeito às penalidades previstas na legislação.

## TÍTULO VI
## DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DEORIGEM ANIMAL

**Art. 83.** Para os efeitos deste Decreto, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

**I -** Pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

**II -** É destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;
**III -** Possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados; e

**IV -** Atenda aos requisitos previstos na Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**Parágrafo único.** Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento deágua de abastecimento e esgoto, quando existentes.

**Art. 84.** As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Art. 83 serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.

**Art. 85.** Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

**Art. 86.** O SIM estabelecerá em atos normativos complementares as especificações relacionadas às agroindústrias de pequeno porte de produtos de origem animal, contemplando instalações, funcionamento e procedimentos de registro e fiscalização.

**Art. 87.** O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM, a critério deste, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos do Serviço.

**Art. 88.** O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas neste Decreto e Lei que regulamenta.

**Art. 89.** É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento agroindustrial depequeno porte para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento descritas neste Decreto.

## TÍTULO VII
## DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

### CAPÍTULO I
### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

**Art. 90.** Nos estabelecimentos registrados no SIM é permitido o abatede bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como dos animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

**§ 1º.** O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

**§ 2º.** O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

#### Seção I
#### Da Inspeção *Ante Mortem*

**Art. 91.** Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

**Parágrafo único.** É vedado o abate de animais desacompanhados da Guia de Transito Animal e/ou outras documentações exigidas pelo órgão de defesa animal.

**Art. 92.** Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação por Médico Veterinário.

**Art. 93.** O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

**Art. 94.** O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo Médico Veterinário.

**§ 1º.** Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário,o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder a coletade amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

**§ 2º.** Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência ao abate.

**Art. 95.** É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por Médico Veterinário.

**§ 1º.** O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

**§ 2º.** Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

**§ 3º.** Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação do Médico Veterinário Oficial do SIM, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação adequada.

**§ 4º.** O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

**§ 5º.** O exame será repetido caso decorra mais de 24 horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

**§ 6º.** Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

**Art. 96.** Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

**Parágrafo único.** No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, paramelhor estudo das lesões e verificações complementares.

**Art. 97.** Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM a notificação ao serviço oficial de saúde animal e fazer cumprir as determinações emanadas deste.

**Seção II**
**Do abate dos animais**

**Art. 98.** Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

**Art. 99.** É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

**Parágrafo único.** Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais são os estabelecidos pela legislação federal.

**Subseção I**
**Do abate de emergência**

**Art. 100.** Os animais que chegarem ao estabelecimento em condições precáriasde saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Parágrafo único.** As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

**Art. 101.** O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

**Art. 102.** Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

**Parágrafo único.** No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

**Art. 103.** Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

**Art. 104.** São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos em normas federais complementares.

**Art. 105.** As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário serão liberadas.

**Subseção II**
**Do abate normal**

**Art. 106.** Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos,seguida de imediata sangria.

**Parágrafo único.** Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.

**Art. 107.** Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 108.** A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pela legislação federal.

**Parágrafo único.** Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em legislação federal.

**Art. 109.** As aves podem ser depenadas:

**I -** a seco;

**II -** após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou;
**III -** por outro processo autorizado pelo SIM ou legislação federal.

**Art. 110.** Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela legislação federal.

**§ 1º.** A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execuçãodo processo.

**§ 2º.** É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

**§ 3º.** É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

**Art. 111.** Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

**Art. 112.** A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

**§ 1º.** Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

**§ 2º**. O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título VII, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momentoda evisceração.

**Art. 113.** Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

término do exame *post mortem* pelo SIM.

**§ 1º.** É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame *post mortem*.

**§ 2º.** É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

**Art. 114.** A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológicoda esfola e desossa das espécies de abate.

**Art. 115.** Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras deveser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

**Art. 116.** As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes e os pisos.

**Parágrafo único.** É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

**Art. 117.** É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de ruminantes destinados ao abate conforme legislação federal.

**Parágrafo único.** É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

**Seção III**
**Dos aspectos gerais da inspeção post mortem**

**Art. 118.** Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o Médico Veterinário do SIM, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrialde Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

**Parágrafo único.** A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

**Art. 119.** A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal.

**Art. 120.** Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

**Art. 121.** As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãospodem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas federais complementares.

**§ 1º.** A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Médico Veterinário do SIM.

**§ 2º.** Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãosserá similar àquele dado à respectiva carcaça.

**§ 3º.** As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM, em recipientes apropriados e identificados para este fim.

**§ 4º.** O material condenado será descaracterizado quando:

**I -** não for processado no dia do abate; ou

**II -** for transportado para transformação em outro estabelecimento.

**§ 5º.** Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.

**Art. 122**. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

**Art. 123.** As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto e em normas complementares, sob supervisão do SIM.

**Parágrafo único.** Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos dascarcaças em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normascomplementares.

**Art. 124.** Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

**Art. 125.** Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, ojulgamento dos casos não previstos em legislação fica a critério do SIM, quedeve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

**Parágrafo único.** O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

**Art. 126.** As causas de condenação de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, bem como as condições de destinação e aproveitamento adotados pelo SIM são aquelas descritas na legislação federal específica.

**Art. 127.** Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do disposto neste Decreto e em legislação complementar, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

**I -** pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

**II -** pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

**III -** pelo calor, por meio de:

**a)** Cozimento em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis inteiros e seis décimosde graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

**b)** fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius); ou

**c)** esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

**§ 1º.** A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caputdeve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

**§ 2º.** Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção.

**§ 3º.** Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

## CAPÍTULO II
## DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADO

**Art. 128.** Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentaçãohumana.

**Parágrafo único.** O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

**Art. 129.** São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

**Art. 130.** É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria- prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

**Art. 131.** Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

**I -** análises sensoriais;

**II -** indicadores de frescor;

**III -** controle de histamina, nas espécies formadoras;

**IV-** controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

**V -** controle de parasitas.

**Art. 132.** Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

**I -** peixes: superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha; olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupandotoda a cavidade orbitária; brânquias

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parededa cavidade celomática; ânus fechado; e odor próprio, característico da espécie;

**II -** crustáceos: aspecto geral brilhante, úmido; corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes; carapaça bem aderente ao corpo; coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha; olhos vivos, proeminentes; odor próprio e suave; e lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

**§ 1º.** As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

**§ 2º.** As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis aopescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

**§ 3º.** Os pescados de que tratam os incisos I e II do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

**§ 4º.** Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor dopescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares, os quais deverão ter como parâmetro os perfis fixados em legislação.

**Art. 133.** Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual delesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

**Parágrafo único.** A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoalcapacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares.

**Art. 134.** Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o SIM obedecerá às normas federais complementares, relativas às espécies de pescado no que couber.

## CAPÍTULO III
## DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

**Art. 135.** Para os fins do disposto neste Regulamento, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

**Art. 136.** A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicávelaos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

**Art. 137.** O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

**Parágrafo único.** O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

**Art. 138.** Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação conforme normas complementares federais.

**Art. 139.** Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

**Parágrafo único.** As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

**Art. 140.** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintesprocedimentos:

**I -** apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

**II -** exame pela ovoscopia;

**III -** classificação dos ovos; e

**IV -** verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

**Art. 141.** Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

**Art. 142.** É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando setratar de:

**I -** ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

**II -** ovos de espécies diferentes.

**Art. 143.** Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

**Art. 144.** A classificação, bem como as causas de condenação e destinação deverão seguir aquelas preconizadas na legislação federal específica.

## CAPÍTULO IV
## DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 145.** A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

**I -** do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

**II -** das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

**III -** das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análiseslaboratoriais.

**Art. 146.** A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicávelao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

**Art. 147.** Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

**§ 1º.** O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

**§ 2º.** É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

**Art. 148.** Para os fins deste Decreto, entende-se por:

**I - colostro:** o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam;

**II - leite de retenção:** o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista;

**III - leite individual:** o produtoresultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante damistura de leites individuais;

**IV - gado leiteiro:** todorebanho explorado com a finalidade de produzir leite;

**Parágrafo único.** É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animale humana.

**Art. 149.** O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

**§ 1º.** Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

**§ 2º.** O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

**Art. 150.** Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

**Parágrafo único.** O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM e deve atender a norma complementar específica.

**Art. 151.** É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

**Art. 152.** É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite defêmeas que, independentemente da espécie:

**I -** pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão desaúde animal competente;

**II -** não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

**III -** estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;

**IV -** apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

**V-** estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**VI -** recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar aqualidade do leite; ou

**VII -** estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

**Art. 153.** O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

**Parágrafo único.** Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

**Art. 154.** A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

**§ 1º.** O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

**§ 2º.** A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

**§ 3º.** É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

**Art. 155.** A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange os parâmetros e determinações previstas em normas federais de referência.

**Art. 156.** Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

**I -** características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
**II -** teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

**III -** teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos degramas por cem gramas);

**IV -** teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos degramas por cem gramas);

**V -** teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatrodécimos de gramas por cem gramas);

**VI -** teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimosde gramas por cem gramas);

**VII -** acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100 ml;

**VIII -** densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

**IX -** índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos);

**X -** equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos),respectivamente;

**XI -** não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

**XII -** não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas federais complementares.

**Art. 157.** A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

**Art. 158.** O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

**§ 1º.** Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no Art.156 pode ser beneficiado.
**§ 2º.** Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinaçãoadequada do leite, de acordo com o disposto na legislação.

**§ 3º.** A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 156 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

**§ 4º.** Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado acomunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrerem em suas instalações.

**Art. 159.** O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, as seguintes operações:

**I -** pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada,as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

**II -** beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapade envase.

**§ 1º.** É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

**§ 2º.** É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**§ 3º.** Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

**Art. 160.** Para os fins deste Decreto, entende-se por:

**I -** filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado;

**II –** clarificação: a retirada dasimpurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM;

**III -** termização ou pré-aquecimento: a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade dereduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

**§1º.** Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

**§2º.** O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

**Art. 161.** Para os fins deste Decreto entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

**Art. 162.** Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

**I -** pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C(sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

**II -** pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

**§ 1º.** Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos nos incisos I e II.

**§ 2º.** É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e emperfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

**Art. 163.** O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

**I -** refrigerado imediatamente após a pasteurização;

**II -** envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

**III -** expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperaturanão superior a 5°C (cinco graus Celsius).

**§ 1º.** É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

**§ 2º.** O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

**§ 3º.** É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

**Art. 164.** Entende-se por processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**§ 1º.** Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

**§ 2º.** É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

**Art. 165.** Na conservação do leite devem ser atendidos os limites máximos de conservação e temperatura previstos em regulamento técnico de identidade e qualidade.

**Art. 166.** O leite destinado ao consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando submetido ao tratamento térmico, envasado automaticamente em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

**Parágrafo único.** Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

**Art. 167.** O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

**Art. 168.** A classificação do leite, para fins de comercialização, deve seguir o disposto em regulamento técnico específico.

**Art. 169.** Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e outras normativas federais.

**Art. 170.** As causas de condenação, bem como as condições de destinação e aproveitamento adotados pelo SIM contemplam as dispostas neste Decreto e de forma complementar as previstas na legislação federal.

## CAPÍTULO V
## DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 171.** A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências jáprevistas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, daconservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

**Art. 172.** As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

**Parágrafo único.** Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsávelpela destinação adequada do produto.

**Art. 173.** São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

**I -** Características sensoriais anormais;

**II -** A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicos sanitários e tecnológicos;

**III -** A presença de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor da saúde; ou

**IV -** Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

**§ 1º.** Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido legalmente e microbiota capaz de alterá-los.

**§ 2º.** Em se tratando de pólen apícola, pólen de abelhas sem ferrão, própolis e própolis de abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem microbiota capaz de alterá-los.

**§ 3º.** Em se tratando de geleia real, é considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, microbiota capaz de alterá-la e a presença de microrganismos emníveis superiores ao estabelecido no padrão microbiológico.

**Art. 174.** O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

**Art. 175.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias- primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

**Parágrafo único.** A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

**Art. 176.** Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros ou propriedades autorizados pelo órgão ambiental competente e pelo órgão de defesa sanitária animal.

## TÍTULO VIII

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADER**

**CAPÍTULO I**
**DOS ASPECTOS GERAIS**

**Art. 177.** Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica.

**Art. 178.** A utilização tecnológica de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deveser autorizada pelo SIM.

**Parágrafo único.** O uso dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia deve atender ao regulamento técnico específico do órgão regulador da saúde e ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico.

**Art. 179.** Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobresua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.

**Art. 180.** O sal e seus substitutivos empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à suacomposição e devem atender à legislação específica.

**Art. 181.** Serão observados os regulamentos técnicos de identidade e qualidadepara os produtos de origem animal expedidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária(MAPA) ou, em casos específicos, em diretrizes deste emanadas.

**§1º.** Os produtos que não possuem RTIQ e não estejam previstos em outra legislação específica podem ser registrados pelo SIM, desde que se identifiquem com outros produtos já comercializados, ainda que em outras regiões, ou produtos similares quanto ao processo tecnológico de produtos que detenham regulamentação.

**§2º.** Todos os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos sob inspeção municipal devem atender aos parâmetros, e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

**Art. 182.** Sempre que necessário, o SIM solicitará ao estabelecimento documentos comprobatórios dos ingredientes utilizados, de padronização do produto e de alegações funcionais.

**Art. 183.** O SIM adotará a definição e classificação dos produtos de origem animal previstas em legislação federal.

**CAPÍTULO II**
**DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS**

**Seção I**
**Das matérias-primas**

**Art. 184.** Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

**Art. 185.** É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 186.** Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

**Art. 187.** Os intestinos utilizados como envoltórios ou destinados ao consumo humano devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM.

**Art. 188.** As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM.

**Art. 189.** É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

**Art. 190.** É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições de higiene e tecnologia satisfatórias.

**Parágrafo único.** É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

**Seção II**
**Dos produtos não comestíveis**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Art. 191.** Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

**I -** oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

**II -** cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

**Art. 192.** Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis.

**§ 1º.** A condução de material condenado até a área de produtos não comestíveis deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

**§ 2º.** Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em legislação federal específica.

**Art. 193.** Os resíduos não comestíveis destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

**Art. 194.** É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

**Parágrafo único.** É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

**Art. 195.** A elaboração de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros, são de atribuição dos estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária- MAPA.

**Art. 196.** Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

**Art. 197.** Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo Serviço de Inspeção oficial, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente.

## CAPÍTULO III
## DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

### Seção I
### Dos produtos e derivados de pescado

**Art. 198.** Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

**Parágrafo único.** Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

**Art. 199.** Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

**Art. 200.** Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

**Parágrafo único.** A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao dispostoem recomendações internacionais.

**Art. 201.** Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

**§1º.** O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18° C (dezoito graus Celsius negativos).

**§2º.** Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18° C (dezoito graus Celsius negativos).

**§3º.** É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.

**Art. 202.** Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

**Parágrafo único.** O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

**Art. 203.** Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

**Seção II**
**Dos produtos não comestíveis de pescado**

**Art. 204.** Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

**Art. 205.** A elaboração de produtos não comestíveis de pescado é de atribuição dos estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

**CAPÍTULO IV**
**DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 206.** Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

**Parágrafo único.** Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo SIM ou legislação federal.

**CAPÍTULO V**
**DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS**

**Seção I**
**Do leite**

**Art. 207.** É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

**I -** leite cru refrigerado;

**II -** leite fluido a granel de uso industrial;

**III -** leite pasteurizado;

**IV -** leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;

**V -** leite esterilizado; e

**VI -** leite reconstituído.

**§ 1º.** É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal complementar.

**§ 2º.** São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV e V do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

**Art. 208.** Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

**Seção II**
**Da classificação dos derivados lácteos**

**Art. 209.** Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

**I -** produtos lácteos;

**II -** produtos lácteos compostos; e

**III -** misturas lácteas.

**Art. 210.** Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos ecoadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Parágrafo único.** Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediantea subtração ou a adição dos seus constituintes.

**Art. 211.** Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

**Art. 212.** Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtoslácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes doleite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

**Art. 213.** É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

**Subseção I**
**Do creme de leite**

**Art. 214.** Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

**Parágrafo único.** Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

**Art. 215.** Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

**Parágrafo único.** É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

**Art. 216.** Os cremes obtidos do desnate de soro, de leite, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

**Subseção II**
**Da manteiga**

**Art. 217.** Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

**Parágrafo único.** A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

**Art. 218.** Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

**Subseção III**
**Dos queijos**

**Art. 219.** Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta parauso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, decondimentos ou de aditivos.

**§ 1º.** Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relaçãoproteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

**Art. 220.** Para os fins deste Decreto, define-se:

**I -** queijo fresco: é o que está pronto para oconsumo logo após a sua fabricação.

**II -** queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

**Art. 221.** A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

**Art. 222.** O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicosou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

**§ 1º.** Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

a sessenta dias.

**§2º.** O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 1º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

**Art. 223.** Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

**Parágrafo único.** Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

**Art. 224.** O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

**Art. 225.** É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

**Subseção IV**
**Dos leites fermentados**

**Art. 226.** Leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

**§ 1º.** Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normascomplementares.

**§ 2º.** São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

**Subseção V**
**Dos leites concentrados e desidratados**

**Art. 227.** Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio deprocessos tecnológicos específicos.

**Parágrafo único.** Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em norma federal complementar.

**Subseção VI**
**Dos outros derivados lácteos**

**Art. 228.** Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

**Art. 229.** Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

**Art. 230.** Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

**Parágrafo único.** A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

**Art. 231.** Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

**Art. 232.** Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

**Parágrafo único.** O produto de que trata o *caput* pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

**Art. 233.** Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

complementares.

**Art. 234.** Sempre que necessário, o SIM solicitará documento comprobatório que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou degrupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

## CAPÍTULO VI
## DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS EDERIVADOS

### Seção I
### Dos produtos de abelhas

**Art. 235.** Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

**I -** produtos de abelhas do gênero *Apis,* que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

**II -** produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

**§1º.** Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

**§2º.** Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

**§3º.** Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

### Seção II
### Dos derivados de produtos de abelhas

**Art. 236.** Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

**I -** composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

**II -** composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

**Art. 237.** Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

**Art. 238.** Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

**§ 1º.** O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

**§ 2º.** É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

## TÍTULO IX
## DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOSDE INSPEÇÃO

## CAPÍTULO I
## DO REGISTRO DE PRODUTOS

**Art. 239.** Todo produto de origem animal produzido no município, o qual seja objeto de comercialização local, deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único.** Para efeito de registro, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, dasmarcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.

**Art. 240.** O SIM disciplinará em normas complementares os procedimentos e documentos necessários para o registro de produtos.

**Art. 241.** Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal sem RTIQ e não previstos neste Decreto, em normas complementares ou diretrizes do Ministério da Agricultura, desde que se identifiquem com outros produtos já comercializados e certificados, ainda que em outras regiões, ou produtos similares quanto ao processo tecnológico de produtos que detenham regulamentação.

**Art. 242.** As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

estabelecimento.

**Art. 243.** Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

**Art. 244.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou norótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

## CAPÍTULO II
## DA EMBALAGEM

**Art. 245.** Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

**§ 1º.** O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador dasaúde.

**§ 2º.** Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

**§ 3º.** Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

**Art. 246.** É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humanaquando íntegros e higienizados.

**Parágrafo único.** É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

## CAPÍTULO III
## DA ROTULAGEM

### Seção I
### Da rotulagem em geral

**Art. 247.** Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

**Art. 248.** Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos emque serão processados.

**§ 1º.** O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos.

**§ 2º.** As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

**§ 3º.** Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

**§ 4º.** Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidadedos produtos.

**Art. 249.** O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia emprodutos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

**Art. 250.** Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aosquais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.

**Parágrafo único.** As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

**Art. 251.** O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ.

**Art. 252.** Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

**I -** Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam osconsumidores a erro com respeito à natureza e às condições físicas do produto;

**II -** nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**III -** carimbo oficial do SIM;

**IV -** CNPJ ou CPF, o que couber;

**V -** marca comercial do produto, quando existente;

**VI -** data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

**VII -** lista de ingredientes e aditivos;

**VIII -** indicação do número de registro do produto no SIM;

**IX -** identificação do país de origem;

**X -** instruções sobre a conservação do produto;

**XI -** conter a seguinte frase: "Produto Registrado no SIM, sob nº 000/111", onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro doestabelecimento no SIM;

**XII -** indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
**XIII -** instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

**§ 1º.** A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

**§ 2º.** No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

**§ 3º.** Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem deproduto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "Fabricado por".

**§ 4º.** A prestação de serviços a que se refere o § 2º e § 3º deve ser aprovada peloSIM mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.

**§ 5º.** Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

**§ 6º.** Nos rótulos de produtos de origem animal, que apresentem em sua formulação produtos de abelhas como ingredientes, à exceção dos derivados dosprodutos de abelhas, devem constar no painel principal, o percentual utilizado destes produtos.

**§ 7º.** As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

**§ 8º.** A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

**§ 9º.** Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

**Art. 253.** Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

**Art. 254.** Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

**Parágrafo único.** O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos à símbolosou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dosEstados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

**Art. 255.** Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

**§ 1º.** Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

**§ 2º.** Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

**§ 3º.** O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

**§ 4º**. As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

**Art. 256.** O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

**Art. 257.** Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

**Art. 258.** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

**Art. 259.** Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

**Art. 260.** A aprovação da rotulagem dos produtos de origem animal pelo SIM não exime o estabelecimento produtor de atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

**Art. 261.** Os estabelecimentos sob inspeção do SIM devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.

**Seção II**
**Da rotulagem em particular**

**Art. 262.** O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

**§1º.** O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma federal complementar.

**§2º.** Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

**§3º.** Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

**§4º.** Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

**Art. 263.** Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.

**Art. 264.** As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste,etiqueta- lacre inviolável.

**§ 1º.** As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

**§2º.** Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 265.** Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

**Parágrafo único.** O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

**Art. 266.** A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

**Parágrafo único.** Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado,adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

**Art. 267.** Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

**§1º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

**§2º.** Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**§3º.** Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

**Art. 268.** Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem podeser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

**Parágrafo único.** O disposto no *caput* não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

**Art. 269.** Tratando- se de pescado descongelado, deve ser incluída na designaçãodo produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal,logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpoe cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão"NÃO RECONGELAR".

**Art. 270.** Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

**Art. 271.** Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

## CAPÍTULO IV
## DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

**Art. 272.** O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 273.** As iniciais "SIM" e a palavra "INSPECIONADO" representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego serão fixados pelo SIM em norma complementar.

**Art. 274.** O carimbo do SIM deve obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

**Parágrafo único.** Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível pararotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

**§ 1º.** É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

**§ 2º.** A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

## TÍTULO X
## DA ANÁLISE LABORATORIAL

**Art. 275.** As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

**Parágrafo único.** Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coletade amostras para análises laboratoriais.

**Art. 276.** Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

**Art. 277.** A colheita de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidor do SIM.

**§ 1º.** Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.

**§ 2º.** Nos casos previstos no §1°, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

**Art. 278.** As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

**Parágrafo único.** A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

**Art. 279.** Para os casos onde existem dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

**Art. 280.** As metodologias analíticas devem ser, preferencialmente, aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.

**Parágrafo único.** Quando adotadas metodologias analíticas distintas das adotadas oficialmente, devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivoslaudos.

**Art. 281.** Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

**§ 1º.** Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM, pela Agência de Defesa Agropecuária ou pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, sendo as demais utilizadas como contraprova; outra amostradeverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e mais outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

**§ 2º.** É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

**§ 3º.** Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

**I -** a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

**II -** o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

**III -** se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

**IV -** forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

**V -** se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

**Art. 282.** Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticosobtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

**Art. 283.** É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de setenta e duas horas, contado da data da ciência do resultado.

**§1º.** Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

**§ 2º**. O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

**§ 3º.** Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

**§ 4º.** Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

**§ 5º.** A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

**§ 6º.** Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

**§ 7º.** Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova,deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

**§ 8º.** O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

**Art. 284.** O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

**§ 1º.** Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aosrequisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

**§ 2º.** Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

**Art. 285.** O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias corridos, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Parágrafo único.** O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestaçãoadicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

**Art. 286.** O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal previstas em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realizaçãodo referido controle.

**Art. 287.** A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

**Art. 288.** Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

**Art. 289.** Conforme necessidade do SIM e em situações específicas e motivadas, as amostras coletadas pelo Serviço para análises fiscais poderão ter o pagamento imputado ao estabelecimento fiscalizado.

**Art. 290.** Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

**Art. 291.** Confirmada a condenação do produto ou da partida, o SIM determinará a sua inutilização.

## TÍTULO XI
## DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

**Art. 292.** Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou para seu comércio.

**Art. 293.** A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

**Art. 294.** A reinspeção dos produtos de origem animal abrange:

**I -** a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios edos recipientes;

**II -** a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e devalidade;

**III** - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

**IV -** a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

**V -** a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização,quando couber;

**VI -** as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e ofuncionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

**VII -** o número e a integridade do lacre do Serviço de Inspeção oficial de origem,quando couber.

**Art. 295.** Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

**§ 1º.** Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumohumano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.

**§ 2º**. Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

**Art. 296.** É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial desde que:

**I -** haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

**II -** haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovaçãode recebimento no destino; e

**III -** seja observado o disposto no inciso XIV do artigo 75;

**Art. 297.** É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM, matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

**Art. 298.** Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome ajuízo do Médico Veterinário do SIM.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Art. 299.** Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de Inspeção oficial da entidade sanitária competente.

## TÍTULO XII
## DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 300.** O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, de modo a garantir a manutenção da sua integridade e permitir a sua conservação.

**§ 1º.** Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

**§ 2º.** Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamentotérmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento decontrole de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

**Art. 301.** Os produtos e matérias-primas de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial, atendidas as exigências neste Decreto e legislação específica, têm livre trânsito no território do município desde que rotulados, sem prejuízo das instruções específicas à sanidade animal e podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do município.

**Art. 302.** É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano juntamente com produtos ou mercadorias de outra natureza.

**Parágrafo único.** Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

## TÍTULO XIII
## DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.

### CAPÍTULO I
### DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

#### Seção I
#### Dos responsáveis pela infração

**Art. 303.** Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto e normas complementares a efeito da aplicação das penalidades nela previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

**I -** fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

**II -** proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

**III -** que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

**Parágrafo único.** A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

#### Seção II
#### Das medidas cautelares

**Art. 304.** Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animalrepresente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

**I -** apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

**II -** suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

**III -** coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

**IV -** determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 288.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**§ 1º.** Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

**§ 2º.** As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

**§ 3º.** Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

**§ 4º.** As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicaçãonão forem confirmadas serão levantadas.

**§ 5º.** Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

**§ 6º.** Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

**§ 7º.** O disposto no caput deste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

**Art. 305.** O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolvae aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

**Parágrafo único.** As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresae as análises serão realizadas em laboratório de eleição da empresa ou credenciado, observado o disposto no art. 288.

## CAPÍTULO II
## DAS INFRAÇÕES

**Art. 306.** Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

**I -** construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

**II -** não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

**III -** utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

**IV -** expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

**V -** ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

**VI -** elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulaçãoe de composição registrados no SIM;

**VII -** expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;

**VIII -** desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

**IX-** desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

**X -** omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica doprocesso de fabricação;

**XI -** receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

**XII -** utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

**XIII -** não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta aoSIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

**XIV -** adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção oficial;

**XV -** fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

**XVI -** elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

**XVII -** utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com oscritérios estabelecidos neste Decreto ou em

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

normas complementares;

**XVIII -** sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

**XIX -** fraudar documentos e registros sujeitos à verificação pelo SIM;

**XX -** ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

**XXI -** adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

**XXII -** simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtosde origem desconhecida;

**XXIII -** embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhosde fiscalização;

**XXIV-** desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

**XXV -** produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

**XXVI -** utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

**XXVII-** utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria- prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob guarda do estabelecimento;

**XXVIII -** fraudar documentos oficiais;

**XXIX -** não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco àsaúde ou que tenham sido adulterados;

**XXX -** deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

**XXXI -** prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

**XXXII** - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

**XXXIII -** importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

**XXXIV -** iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas porocasião da concessão do título de registro;

**XXXV -** não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

**XXXVI -** prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsosao SIM;

**XXXVII -** expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

**XXXVIII -** receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

**XXXIX -** descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidascautelares; e

**XL -** não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto e Lei que regulamenta ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

**Art. 307.** Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

**I -** apresentem-se alterados;

**II -** apresentem-se adulterados;

**III -** apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

**IV -** contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

**V -** contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima doslimites permitidos em legislação específica;

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**VI -** contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

**VII -** revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

**VIII -** sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento comprodutos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

**IX -** sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

**X -** apresentem embalagens estufadas;

**XI -** apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

**XII -** estejam com o prazo de validade expirado;

**XIII -** não possuam procedência conhecida; ou

**XIV -** não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

**Parágrafo único.** Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, à juízo do SIM;

**Art. 308.** Além dos casos previstos no art. 307, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

**I -** sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

**II -** estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

**III -** estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

**Parágrafo único.** São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

**Art. 309.** Além dos casos previstos no art. 307, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

**I -** estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

**II -** apresentem sinais de deterioração;

**III -** sejam portadores de lesões ou doenças;

**IV -** apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

**V -** tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM ou legislação federal específica.

**VI -** tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

**Art. 310.** Além dos casos previstos no art. 307, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quandoapresentem:

**I -** alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

**II -** mumificação ou estejam secos por outra causa;

**III -** podridão vermelha, negra ou branca;

**IV-** contaminação por fungos, externa ou internamente;

**V -** sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

**VI -** rompimento da casca e estejam sujos; ou

**VII -** rompimento da casca e das membranas testáceas.

**Parágrafo único.** São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

**Art. 311.** Além dos casos previstos no art. 307, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

**I -** provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

**II -** na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

**III -** apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

**IV -** revele presença de colostro.

**Parágrafo único.** O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

**Art. 312.** Além dos casos previstos nos art. 307 e art. 311, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

**Art. 313.** Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primase os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

**§ 1º.** São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

**§ 2º.** São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origemanimal:

**I - fraudados**:

**a)** as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

**b)** as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

**c)** as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

**d)** as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

**II- falsificados:**

**a)** as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal;

**b)** as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que se denominem como este, sem que o seja;

**c)** as matérias-primas e os produtos que tenham sido que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

**d)** as matérias-primas e os produtos que tenham sido que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado; ou

**e)** as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

**f)** as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

**Art. 314.** O SIM adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.

**Art. 315.** Nos casos previstos no art. 307, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

**I –** nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**II -** nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias- primas e dos produtos para fins não comestíveis.

## CAPÍTULO III
## DAS PENALIDADES

**Art. 316.** As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, asseguradosos direitos à ampla defesa e ao contraditório.

**Art. 317.** Serão aplicadas sanções administrativas às infrações sanitárias, mediante punições alternativas ou cumulativas, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, nos termos do art. 13 da Lei Municipal nº 2885/2025, a seguir:

**I – advertência**: quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé, ou não se verificar circunstância agravante;

**II – multa**: de no mínimo R$ 150,00 (cento e cinquenta reais) à R$ 5.000,00 (cinco mil reais), nos casos não compreendidos no inciso I, nos casos de reincidência ou sempre que se verificar condição agravante;

**III – apreensão ou condenação da matéria-prima, dos produtos, subprodutos e derivados:** quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas a finalidade que se destinam ou forem adulterados;

**IV – suspensão das atividades que causem risco à saúde**: quando houver constatação de fraude ou quando houver embaraço à ação da fiscalização;

**V – interdição total ou parcial do estabelecimento**: quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou se verificar, quando da inspeção técnica pela autoridade competente, a insuficiência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

**VI – Cassação do registro do estabelecimento**: nos casos previstos em regulamento.

**§1º.** As multas serão aplicadas levando em consideração o porte do estabelecimento, a primariedade do infrator, a quantidade, a destinação e a potencialidade de danos à saúde humana; e poderão ser elevadas até o máximo de cinquenta vezes o limite estabelecido no inciso II do *caput* deste artigo em caso de reincidência e quando, de acordo com o porte do estabelecimento, não se mostrar eficiente seu caráter sancionador.

**§2º.** Nos casos de artifícios, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as condições atenuantes e agravantes, as multas previstas no inciso II do *caput* serão aplicadas em seu valor máximo;

**§3º.** As medidas previstas nos incisos III, IV e V do *caput* deste artigo poderão ser adotadas cautelarmente, devendo ser justificada motivadamente nos autos do procedimento.

**§4º.** As penalidades previstas nos incisos IV e V do *caput* deste artigo poderão ser extintas após atendimento de suas exigências motivadoras.

**Art. 318.** Na aplicação da sanção de **multa**, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado no art. 13, II, da Lei Municipal nº 1885/2025, observadas as seguintes gradações:

**I -** para infrações leves, multa de 1% (um por cento) a 15% (quinze por cento) do valor máximo;

**II -** para infrações moderadas, multa de 15% (quinze por cento) a 40% (quarenta por cento) do valor máximo;

**III -** para infrações graves, multa de 40% (quarenta por cento) a 80% (oitenta por cento) do valor máximo; e

**IV -** para infrações gravíssimas, multa de 80% (oitenta por cento) a 100% (cem por cento) do valor máximo.

**Parágrafo único.** A multa prevista no art. 13, II da Lei Municipal nº 1885/2025 e neste Decreto será agravada até o grau máximo,nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

**Art. 319.** Será aplicada a sanção de **apreensão ou condenação da matéria-prima, dos produtos, subprodutos e derivados**, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas a finalidade que se destinam ou forem adulterados, a que prevê o art. 13, III, da Lei Municipal nº 1885/2025;

**Art. 320.** Será aplicada a sanção da **suspensão das atividades que causem risco à saúde**, constatação de fraude ou quando houver embaraço à ação da fiscalização, que dispõe o art. 13, IV, da Lei Municipal nº 1885/2025

**Parágrafo único.** A suspensão de atividades e a interdição de que tratam os incisos IV e V do art. 317 serão levantadas nos termos do disposto no art. 303, §4º e 330.

**Art. 321.** Será aplicada a sanção de **interdição total ou parcial do estabelecimento**, quando a infração consistir naadulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

**Parágrafo único.** Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do art. 320, parágrafo único, após 12 (doze)

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

**Art. 322.** Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 317, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXX do caput do art. 306;

**II** - infrações moderadas as compreendidas nos VIII a XVI, inciso XXXI e inciso XXXII do caput do art. 306;

**III** - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII e incisos XXXIII aXXXV do caput do art. 306; e

**IV -** infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXIX e incisos XXXVI a XL do caput do art. 306;

**§ 1º**. As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão recebergraduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

**§2º.** Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 1% (um por cento) e 100% (cem por cento) do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 323.

**Art. 323.** Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 317, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

**§ 1º.** São consideradas circunstâncias atenuantes:

**I -** o infrator ser primário na mesma infração;

**II -** a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

**III -** o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequênciasdo ato lesivo que lhe for imputado;

**IV -** a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

**V -** a infração ter sido cometida acidentalmente;

**VI -** a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

**VII** - a infração não afetar a qualidade do produto;

**VIII -** o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração,até o prazo de apresentação da defesa;

**IX -** o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários ou que se enquadra nas definições do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**§ 2º.** São consideradas circunstâncias agravantes:

**I -** o infrator ser reincidente específico;

**II -** o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo devantagem;

**III -** o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendoconhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

**IV -** o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

**V -** a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para oconsumidor;

**VI -** o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou àinspeção;

**VII -** o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

**VIII -** o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

**§ 3º.** Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

**§ 4º.** Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois dotrânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

**§ 5º.** A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infraçãoe a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

**§ 6º.** Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infraçãoposterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

**§ 7º.** Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

**§ 8º.** O disposto no inciso IX do § 1º deste art. 323 não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

**Art. 324.** As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

**Parágrafo único.** A cassação do registro de estabelecimento cabe à Coordenaçãodo Serviço de Inspeção.

**Art. 325.** Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

**Art. 326.** Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 317, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou quese encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões desta Decreto, nos casos definidos no art. 315.

**§ 1º** Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte ede destruição dos produtos condenados.

**§ 2º.** Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transportedos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

**Art. 327.** A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 317 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

**I -** desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

**II -** omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

**III -** alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

**IV -** expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

**V -** recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria- prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

**VI -** simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

**VII -** utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aosprodutos novos prazos depois de expirada a validade;

**VIII -** produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

**IX -** utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

**X -** utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendamao disposto na legislação específica;

**XI -** utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria- prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

**XII -** prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dosingredientes e dos produtos;

**XIII -** fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

**XIV -** ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

**XV –** aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção oficial;

**XVI -** não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em riscoà saúde ou que tenham sido adulterados;

**XVII -** início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

de registro;

**XVIII -** expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

**XIX -** recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

**XX -** descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcialde instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas emdecorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidascautelares; e

**XXI -** não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

**Art. 328.** A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 317 será aplicada, quando o infrator:

**I -** embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

**II -** desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor SIM;

**III -** omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

**IV -** simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos deorigem desconhecida;

**V -** utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima,produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guardado estabelecimento;

**VI -** fraudar documentos oficiais;

**VII -** fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

**VIII -** descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidascautelares;

**IX -** prestar ou apresentar ao SIM, declarações ou documentos falsos;

**X -** não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

**XI -** expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

**Parágrafo único**. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 317 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 332, sem prejuízo de outras previsõesdeste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

**I** - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ounotificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

**II -** prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dosingredientes e dos produtos;

**III -** não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

**IV -** utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos formulários e documentos utilizados pelo SIM;

**V -** prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e àprocedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

**Art. 329.** As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, nomínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 323, §2º, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

**§ 1º.** A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderáter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, 3 (três) dias, em infrações classificadascomo leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

**§ 2º.** As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

**§ 3º.** Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

**§ 4º.** A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

**§ 5º.** A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

**§ 6º.** Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

**Art. 330.** As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

**§ 1º.** A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

**I -** parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

**II -** total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

**§ 2º.** A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico- sanitária.

**§ 3º.** As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

**Art. 331.** A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por 03 (três) vezes, consecutivas ou não, no período de 12 (doze) meses.

**§ 1º.** Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

**§ 2º.** Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

**Art. 332.** As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

**I -** reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 329; ou

**II -** não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

## CAPÍTULO IV
## DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

**Art. 333.** O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

**Art. 334.** O auto de infração será lavrado por Servidor do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.

**Parágrafo único.** Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

**I -** a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais;

**II -** a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

**Art. 335.** O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Art. 336.** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado,ao receber sua cópia, caracterizam notificação válida para todos os efeitos legais.

**§ 1º.** Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve serconsignado no próprio auto de infração.

**§ 2º.** A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

**§ 3º.** No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

**§ 4º.** A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

**Art. 337.** A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na sede do SIM no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data da cientificação oficial.

**§ 1º.** A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

**§ 2º.** O prazo será prorrogado até o 1º (primeiro) dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerradoantes da hora normal.

**Art. 338.** Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

**I -** fora do prazo;

**II -** perante órgão incompetente;

**III -** por pessoa não legitimada;

**IV -** após exaurida a esfera administrativa.

**§ 1º.** Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada aoautuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

**§ 2º.** O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

**Art. 339.** O Servidor Oficial do SIM, após juntada ao processoa defesa, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do SIM deve proceder ao julgamento em primeira instância.

**Parágrafo único.** Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

**Art. 340.** Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razõesde legalidade e do mérito, no prazo de dez dias contínuos, com a contagem iniciando no primeiro dia útil após a data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

**Parágrafo único.** O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário de Desenvolvimento Rural e Recursos Hídricos para proceder ao julgamento em segunda instância.

**Art. 341.** A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário de Desenvolvimento Rural e Recursos Hídricos, respeitados os prazos e os procedimentos previstospara a interposição de recurso na instância anterior.

**Art. 342.** O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamentodo débito para inscrição em dívida ativa do município.

**Art. 343.** Poderá ser dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsitoem julgado no âmbito administrativo.

**Parágrafo único.** O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúdeou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

**Art. 344.** A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

**Art. 345.** Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

## TÍTULO XIV
## DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 346.** O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

suspeita de:

**I -** doenças, exóticas ou não;

**II -** surtos; ou

**III -** quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

**Parágrafo único.** Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

**Art. 347.** Os estabelecimentos de pequeno porte que elaborem produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal deverão estar registrados no SIM e atender as normas estaduais e federais para obtenção do selo de identificação artesanal.

**Art. 348.** Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Decreto serão dirimidos pelo Coordenador do SIM com base em informações técnico-científicas.

**Art. 349.** As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação ao fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

**Art. 350.** O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

**Parágrafo único.** Na ausência de norma complementar própria, o SIM poderá adotar a legislação federal como ferramenta de atuação.

**Art. 361.** A Secretaria de Desenvolvimento Rural e Recursos Hídricos poderá celebrarparcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver, executar ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de fiscalização e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, nos termos disposto no art. 16 da Lei Municipal nº 2885/2025.

**Art. 362.** Fica o SIM autorizado a integrar Consórcios públicos e realizar adesão aos Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI) e Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAP/CE), bem como a outros sistemas que viabilizem a expansão da comercialização dos produtos inspecionados, conforme previsto no art. 17 da Lei Municipal nº 2885/2025.

**Art. 363.** Fica revogado o Decreto Municipal nº 1016001/2024-GABP, de 16 de outubro de 2024.

**Art. 364.** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as demais disposições em contrário.

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222º anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**Patrícia Pequeno Costa Gomes de Aguiar**
**Prefeita Municipal**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0128003/2025 - GABP (REPUBLICAÇÃO)

**PORTARIA Nº 0128003/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Digitador, nomeado(a) aos 22 de agosto de 2002;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2428/2024 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;
**RESOLVE:**
**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 03 (três) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Auricélia Fernandes de Oliveira | ***. 531.373-** | 22643 | Secretaria de Orçamento e Finanças | 22/08/2007 a 21/08/2012 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 28 de janeiro de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

*(*) Republicada por conter incorreção na original, publicada no DO - Eletrônico, Ano VII, Edição nº 1360, página 4, de 28/01/2025.*

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313001/2025-GABP

**PORTARIA Nº 0313001/2025-GABP**

**Dispõe da nomeação dos membros do Comitê Gestor Municipal Intersetorial do Programa Bolsa Família de Tauá, criado pelo Decreto nº 0219001/2025 – GABP, 19 de fevereiro de 2025 e dá outras providências.**

**A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE TAUÁ, Estado do Ceará, PATRÍCIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal.

**CONSIDERANDO** o Decreto de Nº 0219001/2025 - GABP, 19 de fevereiro de 2025, que institui o Comitê Gestor Municipal Intersetorial do Programa Bolsa Família,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Nomear os membros do Comitê Gestor Municipal Intersetorial do Programa Bolsa Família, conforme está previsto no Decreto de nº 0219001/2025 - GABP, a saber:

I - Secretaria Municipal de Educação: Pátia Bezerra de Paula Cavalcante;
II - Secretaria Municipal de Saúde: Josivânia Pedrosa Medeiros;
III - Secretaria Municipal de Proteção Social: Francisca Inez Vital Mota.

**Art. 2º** O mandato dos membros deste comitê será de 02 (dois) anos, permitida uma única recondução por igual período; entretanto é necessário observar o que está previsto no § 1º do art. 3º do Decreto supracitado, sobre a indicação dos membros pelas respectivas secretarias municipais.

**Art. 3º** Esta portaria entra em vigor a partir da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrárias, em especial a Portaria n° 0220001/2025, publicada no DO - Eletrônico, Ano VII, Edição nº 1377, pág. 2, de 20/02/2025.
**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRÍCIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313002/2025-GABP

**PORTARIA Nº 0313002/2025-GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ, Estado do Ceará**, no uso de suas atribuições legais, em especial o disposto na Lei Orgânica do Município e na Lei Municipal nº. 2595, de 14.06.2021, e demais legislações aplicáveis à espécie.

**RESOLVE:**

**Art. 1°.** Fica designado, o servidor municipal, Deusimar Alves Feitosa Junior, portador do CPF n° ***.506.863-**, nomeado no cargo de Assessor Técnico Instrumental 2, Simbologia DCA-3, integrante da estrutura organizacional do Poder Executivo de Tauá, junto à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo, para exercer a função de Agente de Desenvolvimento do Município de Tauá-Ceará.

**Art. 2°.** Compete ao servidor designado de acordo com o art. 1° desta Portaria, exercer suas funções em rigorosa obediência às disposições formais e legais que regem a matéria.

**Art. 3°.** A designação que trata esta Portaria, não acarretará quaisquer ônus para esta Municipalidade.

**Art. 4°.** Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRÍCIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313003/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313003/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Professor de Educação Básica II, nomeado(a) aos 07 de agosto de 2001;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2107/2024 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 06 (seis) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Francisca Marciana Bastos Cavalcante | ***. 436.723-** | 969 | Secretaria de Educação | 07/08/2006 a 06/08/2011 |
| | | | | 07/08/2011 a 06/08/2016 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313004/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313004/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Professor de Educação Básica II, nomeado(a) aos 06 de fevereiro de 1998;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2500/2024 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 12 (doze) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Lucineide Rodrigues Lima Benevides | ***. 717.803-** | 1173 | Secretaria de Educação | 06/02/1998 a 05/02/2003 |
| | | | | 06/02/2003 a 05/02/2008 |
| | | | | 06/02/2008 a 05/02/2013 |
| | | | | 06/02/2013 a 05/02/2018 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**
**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313005/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313005/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Auxiliar de Serviços Gerais, nomeado(a) aos 20 de julho de 2001;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2406/2024 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 09 (nove) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Cícera Félix de Oliveira | ***. 822.703-** | 811 | Secretaria de Educação | 07/08/2001 a 06/08/2006 |
| | | | | 07/08/2006 a 06/08/2011 |
| | | | | 07/08/2011 a 06/08/2016 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**
**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313006/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313006/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Professor de Educação Básica II, nomeado(a) aos 05 de fevereiro de 2009;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2430/2024 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**
**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 06 (seis) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Celia Jacome Lima | ***. 558.213-** | 2747 | Secretaria de Educação | 05/02/2009 a 04/02/2014 |
| | | | | 05/02/2014 a 04/02/2019 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**
**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313007/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313007/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Auxiliar de Serviços Gerais, nomeado(a) aos 13 de agosto de 2001;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2432/2024 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 09 (nove) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Maria Igenancia Félix | ***. 167.233-** | 1417 | Secretaria de Educação | 14/08/2001 a 13/08/2006 |
| | | | | 14/08/2006 a 13/08/2011 |
| | | | | 14/08/2011 a 13/08/2016 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**
**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313008/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313008/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Professor de Educação Básica II, nomeado(a) aos 05 de fevereiro de 2009;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2041/2024 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 06 (seis) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Irandi Deziderio de Oliveira | ***.147.143-** | 3444 | Secretaria de Educação | 05/02/2009 a 04/02/2014 |
| | | | | 05/02/2014 a 04/02/2019 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**
**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313009/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313009/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Professor de Educação Básica II – Educação Física, nomeado(a) aos 05 de fevereiro de 2009;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 974/2023 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 06 (seis) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Lorena Agnelle Oliveira Gonçalves | ***.554.533-** | 3414 | Secretaria de Educação | 07/08/2001 a 06/08/2006 |
| | | | | 07/08/2006 a 06/08/2011 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**
**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313010/2025 - GABP

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**PORTARIA Nº 0313010/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Professor de Educação Básica II, nomeado(a) aos 31 de julho de 2015;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 1140/2023 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 03 (três) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Fabio Mota Fernandes | ***. 775.083 -** | 13949 | Secretaria de Educação | 30/07/2015 a 24/05/2022 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313011/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313011/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,
**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Analista de Sistema, nomeado(a) aos 30 de julho de 2015;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2611/2025 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 03 (três) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Cleiton da Silva Brito | ***. 024.653-** | 14004 | Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Científico e Tecnológico | 30/07/2015 a 24/05/2022 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313012/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313012/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Agente Administrativo, nomeado(a) aos 10 de agosto de 2015;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2573/2025 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 03 (três) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Alaíne dos Santos Nunes | ***. 161.813-** | 13975 | Procuradoria-Geral do Município | 10/08/2015 a 24/05/2022 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313013/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313013/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Fiscal de Obras, nomeado(a) aos 27 de abril de 2015;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2516/2025 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 03 (três) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Francisca Alves Mota | ***.021.213-** | 13635 | Secretaria de Infraestrutura e Serviços Públicos | 27/04/2015 a 11/02/2022 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313014/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313014/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** o pedido formulado pelo(a) servidor(a) ocupante do cargo efetivo de Auxiliar de Serviços Gerais, nomeado(a) aos 15 de junho de 1998;

**CONSIDERANDO** o Processo Administrativo Digital n° 2477/2024 – SEGOP, com a documentação acostada e o parecer jurídico favorável ao pleito;

**RESOLVE:**

**Art. 1º. CONCEDER ao(à) servidor(a) municipal requerente, a LICENÇA PRÊMIO POR ASSIDUIDADE, no período de 03 (três) meses**, nos termos dos arts. 4°, XI, 88, VII e 99/105, da Lei n° 791/1993 e na forma a seguir especificada:

| Servidor(a) | CPF n° | Matrícula nº. | Lotação | Período(s) Aquisitivo(s) |
|---|---|---|---|---|
| Ana Karine do Carmo Costa | ***.254.403-** | 0000014 | Secretaria de Orçamento e Finanças | 15/06/2013 a 14/06/2018 |

**Art. 2º.** Caberá ao(à) Secretário(a) responsável pela lotação do(a) servidor(a) decidir pelo parcelamento da licença concedida e data de seu início, de acordo com o interesse e conveniência da Administração e promover o acompanhamento e fiscalização das datas de início e de fim da sua fruição.

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313015/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313015/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** que o (a) servidor (a) **Jaqueline Lima Pinheiro**, ocupante do cargo efetivo de Agente Comunitário de Saúde, com lotação na Secretaria Municipal de Saúde, formulou pedido de Readaptação de Função junto à Secretaria de Gestão Organizativa e de Pessoas, objeto do Processo Administrativo Digital nº 2502/2024-SEGOP;

**CONSIDERANDO** a documentação acostada, parecer jurídico favorável ao pleito e Laudo Médico emitido por Junta Médica Oficial do Município que demonstram que o(a) servidor (a) necessita de readaptação de função temporária, pelo período de 01 (um) ano;

**CONSIDERANDO** o previsto no art. 33 da Lei n° 791/1993 - Regime Jurídico Único dos Servidores do Município de Tauá/CE;

**RESOLVE**:

**Art. 1º. DEFERIR,** o pedido de **Readaptação de Função Temporária**, pelo período de 01 (um) ano, formulado pelo (a) servidor (a)

municipal, **Jaqueline Lima Pinheiro,** matricula n°. 3705, inscrito (a) no CPF n° ***.652.803-**, ocupante do cargo efetivo de Agente Comunitário de Saúde, com lotação na Secretaria Municipal de Saúde, a contar de 23 de outubro de 2024.

**Art. 2º.** O (a) servidor (a) deverá exercer suas funções em conformidade com o disposto no art. 33 da Lei n° 791/1993 - Regime Jurídico Único dos Servidores do Município de Tauá/CE.

**Art. 3º.** Oficie-se a Secretaria de Gestão Organizativa e de Pessoas e a Secretaria responsável pelo(a) lotação do(a) servidor(a) para adoção das medidas para registro e controle da vida funcional do(a) servidor(a).

**Art. 4º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

## GABINETE DA PREFEITA - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313016/2025 - GABP

**PORTARIA Nº 0313016/2025 - GABP**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ - CEARÁ,** no uso de suas atribuições constitucionais e legais, constantes na Lei Orgânica do Município, Lei Municipal nº 791/1993 e demais normativos aplicáveis à espécie,

**CONSIDERANDO** que a servidora **Francisca Ladislene Cavalcante,** ocupante do cargo efetivo de Professor de Educação Básica II, com lotação na Secretaria Municipal de Educação, formulou pedido de Licença por motivo de doença em pessoa da família, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, junto à Secretaria de Gestão Organizativa e de Pessoas, objeto do Processo Administrativo Digital nº 2506/2024-SEGOP;

**CONSIDERANDO** a documentação acostada e o Parecer Jurídico favorável ao pleito constante nos autos;

**CONSIDERANDO** o previsto no Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos de Tauá/CE, Lei n° 791/1993, em seu art. 88, VIII, §5º e § 6°.

**RESOLVE**:

**Art. 1º. DEFERIR,** o pedido de **Licença por Motivo de Doença em Pessoa da Família,** pelo período de 60 (sessenta) dias, formulado pela servidora municipal **Francisca Ladislene Cavalcante,** matricula n° 962, inscrita no CPF sob o n° ***. 902813-**, ocupante do cargo efetivo de Professor de Educação Básica II, com lotação na Secretaria Municipal de Educação, a contar de 23 de outubro de 2024.

**Art. 2º.** Oficie-se a Secretaria de Gestão Organizativa e de Pessoas e a Secretaria responsável pelo(a) lotação do(a) servidor(a) para adoção das medidas para registro e controle da vida funcional do(a) servidor(a).

**Art. 3º.** Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE, CUMPRA-SE.**

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 13 de março de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRICIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**
**PREFEITA MUNICIPAL**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - AVISOS - AVISO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

**AVISO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS**

A Secretaria da Educação do Município de Tauá/CE torna público o interesse em realizar Registro de Preços com o objetivo de AQUISIÇÃO DE LIVROS DIDÁDICOS EDUCAÇÃO INFANTIL, PROJETO TAUÁ LER E CRESCER E LIVROS PARA O EJA (EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS) E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA, conforme determina o Artigo 86 da Lei 14.133/2021.

Os órgãos interessados em participar do referido Registro de Preços poderão encaminhar suas demandas (DFD, ETP e Mapa de Risco) à Secretaria da Educação até o dia **24 de março de 2025**. A planilha com detalhamento dos itens está disponível na sede da referida Secretaria. Novos itens, com suas respectivas quantidades, poderão ser incluídos para posterior análise de inclusão.

**José Eronilson Alexandrino Souza**
Ordenador de Despesas da Secretaria da Educação

## SECRETARIA DE ESPORTES - AVISOS DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11.03.001/2025-GM

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUÁ – AVISO DE LICITAÇÃO.** A Prefeitura Municipal de Tauá, por meio do Ordenador de Despesas da Secretaria de Esportes (*órgão gerenciador*), torna público aos interessados a abertura do **Pregão Eletrônico nº 11.03.001/2025-GM**, cujo objeto é o *Registro de preços para futura e eventual aquisição de material esportivo, para atender as necessidades das Unidades Gestoras do Município de Tauá - CE*. Com **ABERTURA DAS PROPOSTAS** para o dia **27 de março de 2025**, às **08h00min**. O edital completo está disponibilizado em: https://www.gov.br/pncp/pt-br, https://novobbmnet.com.br/, https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/ e https://www.taua.ce.gov.br/licitacao.php. Tauá-CE, 12 de março de 2025. Ordenador de Despesas.

## SECRETARIA DE SAÚDE - EXTRATOS - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 18.02.001/2025-01

**EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO -** A Secretaria de Saúde, torna público o **Extrato da Ata de Registro de Preços nº 18.02.001/2025-01**, resultante do Pregão Eletrônico nº 18.02.001/2025-SMS. ORGÃO GERENCIADOR: SECRETARIA DE SAÚDE. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE OXIGÊNIO MEDICINAL, PARA A DISTRIBUIÇÃO GRATUITA PARA ADULTOS E CRIANÇAS COM DOENÇAS PULMONARES COM VULNERABILIDADE SOCIAL, JUNTO A SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE TAUÁ-CE. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: da data de sua assinatura pelo período de 12 (doze) meses. FORNECEDOR(ES) REGISTRADO(S): OXIBORGES COMÉRCIO DE GASES INDUSTRIAIS E MEDICINAIS LTDA. REPRESENTANTE DO ÓRGÃO GERENCIADOR: Elisangela Vieira Felix. REPRESENTANTE DO DETENTOR DO REGISTRO DE PREÇOS: Edivan Borges de Sousa. VALOR GLOBAL: R$ 451.200,00 (quatrocentos e cinquenta e um mil e duzentos reais). Tauá-CE, 12 de março de 2025. Elisangela Vieira Felix - Ordenadora de Despesas da Secretaria de Saúde - Órgão Gerenciador.

## SECRETARIA DE SAÚDE - EXTRATOS - EXTRATO DO CONTRATO Nº 0207001/2024-14

**EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL** - O Município de Tauá, através da Secretaria de Saúde, torna público o **Extrato do Contrato nº 0207001/2024-14**, resultante do Pregão Eletrônico nº 02.07.001/2024-GM, a saber: UNIDADE ADMINISTRATIVA: SECRETARIA DE SAÚDE. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 10.122.2015.2.032.0000. ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.39.00. FONTE: 1.500.1002.00. OBJETO: CONTRATAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE TAXA POR TRANSAÇÃO (TRANSACTION FEE) PARA RESERVA, EMISSÃO E ENTREGAS DE BILHETES DE PASSAGENS AÉREAS NO ÂMBITO NACIONAL E INTERNACIONAL E DEMAIS SERVIÇOS CORRELATOS E SERVIÇOS DE RESERVA DE HOTÉIS NACIONAIS E INTERNACIONAIS, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE DE TAUÁ-CE. CONTRATADA: JOÃO V S LIMA - PORTO BELO VIAGENS. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO: 12 (doze) meses. VALOR GLOBAL: R$ 27.000,00 (vinte e sete mil reais). ASSINA PELA CONTRATANTE: Elisangela Vieira Felix. ASSINA PELO CONTRATADO(A): João Vitor Souza Lima. Tauá-CE, 13 de março de 2025. Elisangela Vieira Felix - Ordenador de Despesas da Secretaria de Saúde.

## SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS, CIDADANIA E DIVERSIDADE - EXTRATOS - PROCESSO ADMINISTRATIVO DE ADESÃO N.º 10.03.002/2025-SDHCD

**EXTRATO DE ADESÃO. A ATA DE REGISTRO DE PREÇO. PROCESSO ADMINISTRATIVO N.° 10.03.002/2025-SDHCD.** A SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS, CIDADANIA E DIVERSIDADE do Município de Tauá, faz publicar, o extrato resumido do Processo Administrativo de Adesão n.º 10.03.002/2025-SDHCD, a seguir: Aquisição de papéis para atender as necessidades da Secretaria de Direitos Humanos, Cidadania e Diversidade do Município de Tauá/CE. **PROPONENTE:** ANTÔNIO FLÁVIO SILVA NASCIMENTO-ME (LUNATEL), inscrita no CNPJ n° 19.81.793/0001-19, com o valor global de R$ 2.384,14 (dois mil trezentos e oitenta e quatro reais e quatorze centavos). **Fundamentação Legal:** art. 85, § 2°, da Lei Federal 14.133/2021 e art. 15, § 2° do Decreto Municipal 1120001/2023-GABP. Nesta data. Tauá - Ce, 10 de março 2025. Ângela Maria Gonçalves Celestino. Ordenador de Despesas da Secretaria de Direitos Humanos, Cidadania e Diversidade.

## SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO - EXTRATOS - PROCESSO ADMINISTRATIVO DE ADESÃO N°

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**28.02.001/2025-SEGOV**

**EXTRATO DE ADESÃO. A ATA DE REGISTRO DE PREÇO. PROCESSO ADMINISTRATIVO N.° 28.02.001/2025-SEGOV. A SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO** do Município de Tauá, faz publicar, o extrato resumido do Processo Administrativo de Adesão n° 28.02.001/2025-SEGOV, a segui Aquisição de Material De Expediente (Papel), Para Atender As Necessidades Da Secretaria Municipal De Governo do Município de Tauá/CE. **PROPONENTE**: Antônio Flavio Silva Nascimento, inscrita no CNPJ n° 19.831.793/0001-19, com o valor global de R$ 2.297,34 (dois mil duzentos e noventa e sete reais e trinta e quatro centavos). **Fundamentação Legal:** art. 85, § 2°, da Lei Federal 14.133/2021 e art. 15, § 2° do Decreto Municipal 1120001/2023-GABP. Nesta data. Tauá - Ce, 12 de março de 2025. José Elson Gomes Bezerra. Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Governo.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - PORTARIAS - PORTARIA Nº 0313001/2025 - SME

**PORTARIA Nº 0313001/2025 - SME**

**O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TAUÁ**, **ESTADO DO CEARÁ**, JOÃO ÁLCIMO VIANA LIMA, no uso de suas atribuições Legais,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - Constituir **COMISSÃO** de Avaliação de Desempenho da Secretaria Municipal de Educação, a qual caberá coordenar a aplicação e analisar os Formulários de Avaliação de Desempenho do Estágio Probatório, aplicado pela Comissão Escolar das unidades nas quais estejam lotados os professores, bem como decidir sobre recursos, eventualmente interpostos por integrantes do Quadro do Magistério em Estágio Probatório.

**Art. 2º** - Compete à **Comissão** ora instituída subsidiar as Comissões Escolares, esclarecer dúvidas quanto à aplicação das disposições presentes no instrumento que regulamenta a Avaliação do Estágio Probatório.

**Art. 3º -** A Comissão de Avaliação de Desempenho será composta pelos seguintes membros:

**I – Membro Presidente**: JONAS ALEXANDRINO DE ALMENDA, Matrícula nº 3.446;
II – CLEIDE ANA MARIA MENDES DE OLIVEIRA, Matrícula nº 819;
III – ROGERMO TERTULIANO DE MELO, Matrícula nº 1661.

**Art. 4º** - Concluídos os trabalhos de Avaliação do Desempenho do Estágio Probatório, a Comissão encaminhará o respectivo relatório ao Gabinete da Secretaria Municipal da Educação que, ciente dos resultados, o encaminhará à Secretaria de Administração, para que se cumpram os procedimentos relativos à efetivação dos profissionais cuja avaliação os considerar aptos ao exercício do cargo para os quais foram aprovados em concurso público.

**Art. 5º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**PUBLIQUE-SE, REGISTRE-SE E CUMPRA-SE.**

**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE TAUÁ-CE, em 13 de março de 2025.**

João Álcimo Viana Lima
**Secretário Municipal da Educação.**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - EDITAIS - EDITAL Nº 016/2025-SME

**EDITAL Nº 016/2025-SME**

**RESULTADO GERAL PRELIMINAR DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA MONITORES BOLSISTAS DE TRANSPORTE ESCOLAR**

**A SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE TAUÁ**, no uso de suas atribuições legais e em consonância com o disposto no Edital nº 012/2025, de 05 de março de 2025, **TORNA PÚBLICO**, para conhecimento dos interessados, o **Resultado Geral Preliminar do Processo Seletivo Simplificado para Monitores Bolsistas de Transporte Escolar**, conforme relação constante no Anexo I deste Edital.

**1.** O resultado geral preliminar está organizado em ordem decrescente de pontos dos candidatos, em relação específica de acordo com a classificação inerente a cada rota de transporte escolar, cujas vagas foram definidas no Edital nº 012/2025.

**2.** A pontuação e classificação preliminar dos candidatos observou o disposto nos itens 7.6, 7.7, 7.8 e 7.9 do Edital nº 012/2025.

**3.** A nota final de cada candidato foi calculada considerando o somatório dos pontos obtidos na análise do currículo e na entrevista, de acordo com a seguinte fórmula: NOTA FINAL = NOTA DA ANÁLISE DO CURRÍCULO + NOTA DA ENTREVISTA.

**3.1.** Conforme o item 7.8 do Edital nº 012/2025, se houver empate na nota final, terá preferência, sucessivamente, o candidato que: a) obtiver maior nota na entrevista; b) tiver maior idade.

**4.** A análise do currículo de cada candidato observou rigorosamente o disposto nos itens 2.2. e 7.1. do Edital nº 012/2025.

**5.** A pontuação obtida na entrevista de cada candidato observou rigorosamente os critérios definidos no item 7.2 do Edital nº 012/2025, que foram avaliados por Comissão específica instituída para esta finalidade.

**6.** Os candidatos que não compareceram à etapa da entrevista foram desclassificados, conforme previsto no item 7.3 do Edital nº 012/2025.

**7.** Caberá recurso, por parte dos candidatos, contra o Resultado Geral Preliminar, conforme o disposto no item 7.4 do Edital nº 012/2025. O recurso deverá ser interposto à Comissão de Seleção Pública, no dia 14 de março de 2025, no horário de 8:00h às 11:30h e de 13:30 às 16:30h, na sede da Secretaria Municipal da Educação, localizada na Avenida Moacir Pereira Gondim, S/N, Bairro Planalto dos Colibris, na cidade de Tauá – Ceará, 63.000-000, conforme modelo contido no Anexo II deste Edital.

a. Não serão avaliados recursos sem instrução e fundamentação no espaço constante no modelo contido no Anexo II deste Edital. Desta forma, os recursos deverão especificar o(s) item(ns) e as razões pelas quais a pontuação atribuída está sendo questionada.

b. Havendo alteração no Resultado Geral Preliminar do Processo de Seleção, em razão do julgamento de recursos apresentados à Comissão, este será republicado com as alterações que se fizerem necessárias, no dia 17 de março de 2025.

**8.** Conforme os incisos IV e V do item 2.2. do Edital nº 012/2025, a contratação do candidato classificado requer a comprovação de disponibilidade para o exercício da monitoria na rota de sua aprovação, bem como a comprovação de não acúmulo de cargos ou funções públicas.

**9.** Os casos omissos deste edital serão resolvidos pela Secretaria Municipal da Educação de Tauá – Ceará.

**PAÇO DA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE TAUÁ/CE, em 13 de março de 2025.**

Prof. João Álcimo Viana Lima
**Secretário Municipal da Educação**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - EDITAIS - ANEXO I - EDITAL Nº 016/2025 – SME - RESULTADO PRELIMINAR DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA MONITORES BOLSISTAS DE TRANSPORTE ESCOLAR

**ANEXO I - EDITAL Nº 016/2025 – SME**

**RESULTADO PRELIMINAR DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA MONITORES BOLSISTAS DE TRANSPORTE ESCOLAR**

**TERRITÓRIO PEDAGÓGICO – CARRAPATEIRAS**

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF FRANCISCO FERREIRA DE SOUSA**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 01 - INGÁ (início da rota) - SERRA NOVA - BÁLSAMO - CASTELO DA SERRA - BARRA DO VENTO – SANTANA**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 49 | 107.1 **.** 3-05 | MARIA LOURRANY CARVALHO RODRIGUES | 1,0 | 4,0 | 5,0 | Classificada |

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF FRANCISCO FERREIRA DE SOUSA**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 02 - BAIXA FRIA (início da rota) - FUNDÃO - BOA VISTA - SÃO DOMINGOS - SANTANA.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 55 | 119.9 **.** 3-01 | ZULENE ROMA DA SILVA | 1,0 | 8,5 | 9,5 | Classificada |
| - | 31 | 056.1 **.** 3-82 | JESSICA MOREIRA DOS REIS DA SILVA | Não entregou documentação exigida no item 5.3 – inciso II do edital 12/2025 | *** | *** | Desclassificada |

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF PREFEITO PEDRO PEDROSA DE CASTRO CASTELO**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 03 - BARRIGUDA (início da rota) - RIACHO DAS PEDRAS - FAZENDA DALLAS - ALGODÕES - RANCHO AMOROSO - CONCEIÇÃO - POÇO DA ONÇA.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 11 | 071.6 **.** 3-63 | DANIELY ALVES DA SILVA | 3,0 | 7,5 | 10,5 | Classificada |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2º | 82 | 084.9 **.** 3-56 | FRANCISCA REGILÂNIA ARAUJO SILVA | 1,0 | 5,5 | 6,5 | Classificável |
| 3º | 65 | 066.9 **.** 3-61 | DAVI VIEIRA DE PAULO | 3,0 | 3,5 | 6,5 | Classificável |

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF RAIMUNDO ALVES DE MELO**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 04 - PIRANJI (início da rota) - BELO MONTE - FLORESTA - BR020 - ALTAMIRA.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| - | 22 | 099.7 **.** 3-08 | ANTONIA LUANA FIRMINO DE OLIVEIRA | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificada |
| - | 37 | 063.7 **.** 3-23 | BRUNA RIBEIRO TEIXEIRA | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificada |

**TERRITÓRIO PEDAGÓGICO – INHAMUNS**

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF DESIDÉRIO DE SOUSA PEDROSA**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 05 - SÃO JOÃO DOS CANDIDOS (início da rota) - CACHOEIRA VELHA - CACHOEIRINHA DOS BOEGAS - SANTO ANTÔNIO - GUARIBAS**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 62 | 086.6 **.** 3-58 | MARIA AMANDA KELLY DE SOUSA | 2,0 | 9,0 | 11,0 | Classificada |
| 2º | 2 | 103.1 **.** 3-89 | RUANNA SABRINA DE OLIVEIRA SOUSA | 1,0 | 8,0 | 9,0 | Classificável |
| 3º | 3 | 606.5 **.** 3-32 | MARIA ELIA BENEVENUTO MOREIRA | 1,0 | 6,0 | 7,0 | Classificável |
| 4º | 27 | 093.5 **.** 3-45 | EVERTON SOUSA ALVES | 1,0 | 6,0 | 7,0 | Classificável |
| 5º | 17 | 732.5 **.** 3-53 | JOSILENE DE OLIVEIRA SOUSA | 3,0 | 4,0 | 7,0 | Classificável |
| 6º | 8 | 103.3 **.** 3-74 | ANTONIA GEOVANNA SOUSA MOTA | 1,0 | 5,5 | 6,5 | Classificável |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7º | 12 | 093.4 **.** 3-31 | REBECA DE SOUSA SALES | 1,0 | 2,0 | 3,0 | Classificável |

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF DESIDÉRIO DE SOUSA PEDROSA**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 06 - SERRA DOS CRUZ (início da rota) - ESCONDIDO - CONCEIÇÃO - ALTO VISTOSO - GUARIBAS.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 39 | 114.1 **.** 3-82 | MARTA IRIS TEIXEIRA PORTELA | 1,0 | 6,0 | 7,0 | Classificada |
| 2º | 30 | 077.1 **.** 3-11 | JOSE WENDEL SILVA SANTOS | 1,0 | 5,5 | 6,5 | Classificável |

**TERRITÓRIO PEDAGÓGICO - MARRUÁS**

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF ENÉAS ALVES MOTA**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 07 - SÃO GONÇALO (início da rota) - XIQUEXIQUE - VILA DE MARRUÁS**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 77 | 104.1 **.** 3-60 | ANTONIA MONALISA SILVA PEREIRA | 2,0 | 9,5 | 11,5 | Classificada |
| 2º | 79 | 606.5 **.** 3-61 | ANTONIA VITORIA DE SOUSA | 3,0 | 8,0 | 11,0 | Classificável |
| 3º | 42 | 090.2 **.** 3-99 | KAUÊ LIMA ALVES | 1,0 | 6,0 | 7,0 | Classificável |
| 4º | 47 | 097.2 **.** 3-90 | GABRIEL MOTA ALVES | 1,0 | 5,0 | 6,0 | Classificável |

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF ENÉAS ALVES MOTA**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 08 - CAJUEIRO (início da rota) - SANTO ANTÔNIO - FECHADINHO - UMBURANA - QUEIMADAS - SANTANA - GROTA FUNDA - MARRUÁS.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 34 | 097.9 **.** 3-02 | CARLOS EDUARDO BATISTA DE OLIVEIRA | 1,0 | 6,5 | 7,5 | Classificado |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2º | 54 | 031.3 **.** 3-51 | ANTONIA PEREIRA DA SILVA | 1,0 | 3,0 | 4,0 | Classificável |
| 3º | 56 | 106.5 **.** 3-47 | ROSANA ARAUJO JATAI CAVALCANTE | 1,0 | 2,5 | 3,5 | Classificável |
| - | 23 | 109.9 **.** 3-06 | ROSIANE FERREIRA LIMA | Não satisfez o critério do item 2.2 – inciso II do edital 12/2025 | *** | *** | Desclassificada |

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF FRANCISCO ALVES DE OLIVEIRA**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 09 - FAZENDA DOIS IRMÃOS (início da rota) - ALFERES - CURIU - LAGOA DO ZÉ MARIM - LAGOA DO OZIEL - POÇO DE BAIXO.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 83 | 082.7 **.** 3-00 | ANTONIO CÍCERO DA SILVA BEZERRA | 3,0 | 6,5 | 9,5 | Classificado |
| 2º | 5 | 087.7 **.** 3-10 | FRANCISCA WILDERLY LEMOS ALVES | 1,0 | 4,5 | 5,5 | Classificável |

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF FRANCISCO ALVES DE OLIVEIRA**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 10 - SÃO PEDRO (início da rota) - CACHOEIRINHA DOS BOEGAS - CACHOEIRA VELHA - POÇO DE BAIXO.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 51 | 078.7 **.** 3-67 | ANTONIA ROSANA PEREIRA DE ARAUJO | 1,0 | 8,0 | 9,0 | Classificada |
| - | 4 | 103.0 **.** 3-25 | FRANCISCA SUIANE DA SILVA BARRETO | Não entregou documentação exigida no item 5.3 - inciso II do edital 12/2025 | *** | *** | Desclassificada |

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF FRANCISCO CIRILO DE ARAÚJO**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 11 - AÇUDE FAVELA (início da rota) - GARROTES - VÁRZEA DA SERRA.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 15 | 095.2 **.** 3-29 | GUSTAVO DOS REIS DA SILVA | 1,0 | 7,0 | 8,0 | Classificado |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2º | 43 | 103.4 **.** 3-62 | LUCAS VICENTE DE SOUSA | 1,0 | 7,0 | 8,0 | Classificável |

**TERRITÓRIO PEDAGÓGICO - SANTA TEREZA**

**ESCOLA DE DESTINO: EEF JOSUÉ HONÓRIO DE ALMEIDA**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 12 - SANTA HELENA (início da rota) - BOM LUGAR - CIPÓ - TIMON - PARANAZINHO - ESCOLA AMÂNCIO CORDEIRO JUNIOR - ESCOLA JOSUÉ HONÓRIO DE ALMEIDA.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 81 | 071.5 **.** 3-00 | ANTONIO OLAVO PEREIRA BARROS | 3,0 | 9,0 | 12,0 | Classificado |
| 2º | 25 | 966.0 **.** 3-72 | IRANIZIA GOMES LOIOLA | 5,0 | 7,0 | 12,0 | Classificável |
| 3º | 33 | 071.5 **.** 3-10 | TAMIRES SENA DA SILVA | 3,0 | 8,5 | 11,5 | Classificável |
| 4º | 41 | 084.7 **.** 3-05 | SUZANA NECY SAMPAIO BRITO | 1,0 | 9,5 | 10,5 | Classificável |
| 5º | 61 | 056.8 **.** 3-76 | TAYNAN FARIAS DE FRANCA | 1,0 | 9,0 | 10,0 | Classificável |
| 6º | 21 | 516.0 **.** 8-70 | GABRIEL SANTANA PEREIRA | 1,0 | 9,0 | 10,0 | Classificável |
| 7º | 57 | 077.3 **.** 3-54 | GLORIA LOIOLA LEITE | 1,0 | 9,0 | 10,0 | Classificável |
| 8º | 59 | 071.5 **.** 3-71 | DAMILLY OHANY ALVES ALMEIDA | 1,0 | 8,5 | 9,5 | Classificável |
| 9º | 29 | 071.4 **.** 3-12 | PAMELA KESSIA SOBREIRA CORDEIRO | 2,0 | 7,5 | 9,5 | Classificável |
| 10º | 19 | 610.8 **.** 3-59 | ANDREA DE AMORIM ASSIS | 2,0 | 7,0 | 9,0 | Classificável |
| 11º | 67 | 060.8 **.** 3-08 | LARISSA DE OLIVEIRA SILVA | 2,0 | 6,5 | 8,5 | Classificável |
| 12º | 72 | 071.4 **.** 3-41 | GRAZIELE DOMINGOS FERNANDES | 1,0 | 5,5 | 6,5 | Classificável |
| 13º | 44 | 071.4 **.** 3-30 | THIAGO SERVIO OLIVEIRA DA SILVA | 1,0 | 5,0 | 6,0 | Classificável |
| 14º | 10 | 080.1 **.** 3-78 | YURI EMANOEL ALMEIDA BENICIO | 1,0 | 5,0 | 6,0 | Classificável |
| 15º | 36 | 068.8 **.** 3-32 | JOÃO PEDRO RODRIGUES GOMES | 1,0 | 5,0 | 6,0 | Classificável |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 16º | 9 | 071.3 **.** 3-47 | RUAN JUSTINO DE SOUSA | 1,0 | 3,0 | 4,0 | Classificável |
| - | 52 | 108.8 **.** 3-05 | SARA STEFANY DOS SANTOS | Não entregou documentação exigida no item 5.3 - inciso II do edital 12/2025 | *** | *** | Desclassificada |
| - | 45 | 917.6 **.** 3-20 | MARIA JOSICLE DE SOUSA | Não entregou documentação exigida no Item 5.3 – inciso II do edital 12/2025 | *** | *** | Desclassificada |
| - | 60 | 071.3 **.** 3-08 | SHAYANE DOS SANTOS GOMES | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificada |

**TERRITÓRIO PEDAGÓGICO - TRICI**

**ESCOLA: EEIEF DOMINGOS GOMES DE AGUIAR**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 13 - SÃO BENTO (início da rota) - BELIZÁRIO - SÃO FILIPE - SERRINHA - CALUMBI.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 20 | 075.8 **.** 3-71 | TATIANA COSTA ALMEIDA | 1,0 | 9,0 | 10,0 | Classificada |
| 2º | 74 | 094.2 **.** 3-79 | VITORIA ALMEIDA LEITE | 1,0 | 8,0 | 9,0 | Classificável |
| 3º | 66 | 005.1 **.** 3-37 | NAIM SCARCELA SOARES | 1,0 | 7,5 | 8,5 | Classificável |
| - | 69 | 071.5 **.** 3-40 | GABRIELY VELOSO BASTOS | Não entregou documentação exigida no item 5.3 – inciso II do edital 12/2025 | *** | *** | Desclassificada |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**ESCOLA DE DESTINO: EEIEF JOSEFA PEREIRA DE SENA**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 14 - BELO HORIZONTE (início da rota) - PEDRA BRANCA - LIBERDADE - BOA HORA - LAGOA DE SANTIAGO - AREIAS - OITICICA - SANTA LUZIA.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NÃO HOUVE INSCRITOS | | | | | | | |

**TERRITÓRIO PEDAGÓGICO - SEDE**

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 15 - TORRES (início da rota) - BARRA DO DOMINGOS - PATOLA - DESCANSO - MONTE CASTELO - TAUÁ.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 24 | 101.5 **.** 3-33 | ANTONIO MARCELO CARDOSO DE MACEDO | 1,0 | 6,0 | 7,0 | Classificado |
| 2º | 64 | 072.0 **.** 3-18 | ANTONIO MAICON SOUZA FERREIRA | 1,0 | 5,5 | 6,5 | Classificável |
| 3º | 32 | 561.3 **.** 8-50 | CHRISTOFFI THAUÂ TORCATO VALE | 1,0 | 5,0 | 6,0 | Classificável |
| 4º | 63 | 082.9 **.** 3-05 | FRANCISCO DEIVISON ALVES DE SOUZA | 1,0 | 3,5 | 4,5 | Classificável |
| - | 85 | 072.7 **.** 3-61 | MARIA JAQUELINE RODRIGUES FERREIRA | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificada |
| - | 58 | 052.1 **.** 3-70 | RAIMUNDO SETUBAL DA SILVA FILHO | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificado |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

| Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 16 - FAZ. GOSTOSA (início da rota) - FAZ. SANTA MARIA - MARANATA - FAZ. FURTUNA - MEREJO/SEDE - TAUÁ. | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ORD** | **Nº DE INSCRIÇÃO** | **CPF** | **NOME** | **PONTUAÇÃO CURRÍCULO** | **PONTUAÇÃO ENTREVISTA** | **PONTUAÇÃO TOTAL** | **SITUAÇÃO** |
| 1º | 1 | 304.7 **.** 8-54 | MARIA FABIANA ARAUJO SOUZA | 3,0 | 8,5 | 11,5 | Classificada |
| 2º | 70 | 011.1 **.** 3-97 | RAQUEL FREIRE DE SOUSA REIS | 4,0 | 7,5 | 11,5 | Classificável |
| 3º | 35 | 069.7 **.** 3-74 | FRANCISCA CYNTHIA MOREIRA DA SILVA | 1,0 | 9,5 | 10,5 | Classificável |
| 4º | 50 | 021.6 **.** 3-82 | JOSE VIEIRA SANTIAGO JUNIOR | 1,0 | 9,0 | 10,0 | Classificável |
| 5º | 73 | 082.5 **.** 3-47 | KAIKE SALOMÃO SOUSA SANTOS | 1,0 | 9,0 | 10,0 | Classificável |
| 6º | 28 | 062.4 **.** 3-32 | MARIA SUELI ALVES GUEDES | 1,0 | 7,0 | 8,0 | Classificável |
| 7º | 84 | 606.1 **.** 3-60 | MANOELA FERREIRA DA SILVA | 1,0 | 7,0 | 8,0 | Classificável |
| 8º | 6 | 969.8 **.** 3-15 | ANTONIO CRISTIANO VENANCIO CAVALCANTE | 3,0 | 5,0 | 8,0 | Classificável |
| 9º | 16 | 058.4 **.** 3-42 | VALERIA CRISTINA GOMES DE SOUSA SANTIAGO | 1,0 | 6,5 | 7,5 | Classificável |
| 10º | 18 | 099.8 **.** 3-19 | ANGELICA PEDROSA HOLANDA | 1,0 | 6,5 | 7,5 | Classificável |
| 11º | 76 | 094.4 **.** 3-48 | ATARCIANA SOARES DUARTE | 1,0 | 6,0 | 7,0 | Classificável |
| 12º | 13 | 071.6 **.** 3-36 | GARDENIA LIMA DANTAS | 1,0 | 5,5 | 6,5 | Classificável |
| 13º | 46 | 061.7 **.** 3-80 | PEDRO LUCAS ALVES DE LAVOR | 1,0 | 5,0 | 6,0 | Classificável |
| - | 40 | 062.7 **.** 3-60 | TAISA GOMES DA SILVA | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificada |
| - | 14 | 108.9 **.** 3-65 | MARIA CRISTINA SALES OLIVEIRA | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificada |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| - | 80 | 081.2 **.** 3-21 | VITOR HUGO ALVES BENICIO | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificado |
| - | 86 | 128.7 **.** 3-05 | ANTONIO GABRIEL VIEIRA ARAUJO | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificado |

**Nº DA ROTA/DESCRIÇÃO DA ROTA: 17 - ENTRADA DE SÃO FELIPE (início da rota) - FLORES - CE187 - MARAVILHA - BOA VISTA - TAUÁ.**

| ORD | Nº DE INSCRIÇÃO | CPF | NOME | PONTUAÇÃO CURRÍCULO | PONTUAÇÃO ENTREVISTA | PONTUAÇÃO TOTAL | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1º | 89 | 073.0 **.** 3-90 | ARTHUR LOPES MACHADO | 3,0 | 9,5 | 12,5 | Classificado |
| 2º | 71 | 081.1 **.** 3-70 | LARISSA RODRIGUES TORQUATO | 1,0 | 9,0 | 10,0 | Classificável |
| 3º | 48 | 071.7 **.** 3-27 | LUZILENE DA SILVA SOUSA | 3,0 | 7,0 | 10,0 | Classificável |
| 4º | 78 | 064.5 **.** 3-24 | JOÃO GONÇALVES MOTA NETO | 1,0 | 8,5 | 9,5 | Classificável |
| 5º | 68 | 061.8 **.** 3-18 | FRANCISCO DIEGO ALVES DE SOUZA | 1,0 | 7,0 | 8,0 | Classificável |
| 6º | 7 | 056.3 **.** 3.90 | CRISTIAN MARIANO MOREIRA LOIOLA | 1,0 | 6,5 | 7,5 | Classificável |
| 7º | 87 | 087.9 **.** 3.98 | MARIA CLARA JORGE FERREIRA | 1,0 | 6,5 | 7,5 | Classificável |
| 8º | 88 | 077.0 **.** 3-20 | RAMIRO KFREN CASTRO PEREIRA | 1,0 | 6,0 | 7,0 | Classificável |
| 9º | 38 | 119.6 **.** 3-89 | RODRIGO GOMES DE OLIVEIRA | 1,0 | 6,0 | 7,0 | Classificável |
| 10º | 53 | 056.0 **.** 3-09 | ODON VELOSO LOIOLA | 1,0 | 5,0 | 6,0 | Classificável |
| - | 26 | 082.9 **.** 3-98 | MARIA JULIANA SOARES DE OLIVEIRA | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificada |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| - | 75 | 033.6 **.** 3-42 | ANTONIO ADROALDO ALVES OLIVEIRA | *** | Não compareceu à entrevista conforme item 7.3 do edital 12/2025 | *** | Desclassificado |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - EDITAIS - ANEXO II - MODELO PADRONIZADO DE RECURSO AO RESULTADO GERAL PRELIMINAR DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA MONITORES BOLSISTAS DE TRANSPORTE ESCOLAR

### ANEXO II - MODELO PADRONIZADO DE RECURSO AO RESULTADO GERAL PRELIMINAR DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA MONITORES BOLSISTAS DE TRANSPORTE ESCOLAR

Nome: _____ Inscrição: _____
Número da Rota_____ Data do Recurso: _____

**Orientações**:
- Leia atentamente o Edital de Seleção Nº 012/2025.
- Use outras folhas deste formulário em caso de espaço insuficiente.
- Não utilize folhas em branco.
- Assine e identifique-se em cada folha utilizada.
- Envie o recurso de acordo com as instruções contidas no Edital 16/2025.

Fundamentação do recurso: _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Obs.: Se necessário, utilize o verso e/ou outro formulário, em caso de insuficiência de espaço.

Assinatura do candidato:_____.

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

## SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - EDITAIS - EDITAL Nº 017/2025-SME – CONVOCAÇÃO DE CANDIDATO CLASSIFICÁVEL - PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

**EDITAL Nº 017/2025-SME – CONVOCAÇÃO DE CANDIDATO CLASSIFICÁVEL**

**PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO.**

**O SECRETÁRIO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE TAUÁ-CEARÁ,** no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos art. 43 da Lei Municipal nº 2.595, de 14.06.2021; e

**CONSIDERANDO** o resultado final do referido PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO, publicado no Diário Oficial do Município em 17.02.2025, por meio do Termo de Divulgação e Homologação;

**CONSIDERANDO** a valorização do processo seletivo para fins de provimento da função de Professor de Educação Básica II;

**CONSIDERANDO** a necessidade de convocação de novos candidatos para preenchimento de vagas em escolas da Rede Municipal de Ensino de Tauá;

**CONSIDERANDO** o estabelecido pelo Edital Nº 013/2025-SME de convocação específica para manifestação de interesse.

**RESOLVE** tornar público o seguinte:

1. Fica a candidata **CLASSIFICÁVEL** (Anexo I) no Processo Seletivo Público Simplificado para Professor Temporário da Secretaria Municipal da Educação da respectiva escola para a qual manifestou interesse, conforme edital nº 013/2025, **CONVOCADA para comparecer no dia 14 de março de 2025, no horário de 08h00 às 11:30h, na sede da Secretaria Municipal da Educação**, localizada na Avenida Moacir Pereira Gondim, S/N, Bairro Planalto dos Colibris, MUNIDOS dos seguintes documentos, para apresentação:

**I –** Carteira de Identidade – RG (frente e verso). A Carteira Nacional de Habilitação não substitui a RG;

**II –** Cadastro de Pessoa Física (CPF);

**III –** Título de Eleitor e comprovante de votação da última eleição;

**IV –** Certificado de Reservista (sexo masculino);

**V –** PIS/PASEP;

**VI –** Comprovante de endereço atualizado, em nome do candidato ou do endereço por ele informado;

**VII –** Certificado ou Diploma de conclusão do curso, objeto do Processo Seletivo. Na falta do Certificado ou Diploma, aceitar-se-á fotocópia da certidão de conclusão de curso, devidamente assinada e carimbada pelo responsável, em papel timbrado da instituição;

**VIII –** Certidão de Casamento (se for o caso);

**IX –** Declaração que não possui antecedentes criminais, representada pela Certidão Negativa Criminal Estadual e Federal;

**X –** Declaração de disponibilidade para o exercício da função, redigida pelo próprio candidato.

**2.** A documentação a ser apresentada constitui-se de requisitos exigidos no Processo Seletivo Público Simplificado para Professor Temporário (Edital nº 001/2025).

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**3.** A convocada deverá apresentar fotocópias nítidas com apresentação de documentos originais para conferência.

**4.** O não comparecimento da candidata classificada no dia e nos horários previstos neste Edital caracterizará, automaticamente, sua desistência, implicando sua eliminação da seleção.

**5.** A não apresentação dos documentos constantes nos incisos de I a XI do item 1 deste Edital implicará na eliminação do candidato.

**6.** A candidata convocada poderá optar por sua reclassificação, passando a ocupar a última posição para a função na escola de sua concorrência e no banco geral, utilizando exclusivamente o formulário constante no Anexo II.

**7.** Fica a Comissão de Organização do Processo Seletivo Público Simplificado com a responsabilidade de receber os candidatos convocados e seus respectivos documentos.

**PAÇO DA SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE TAUÁ/CE, em 13 de março de 2025.**

Prof. João Álcimo Viana Lima
**Secretário Municipal da Educação**

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**ANEXO I – EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 017/2025 – SME**

| PROFESSOR DE EDUCAÇÃO BÁSICA II - EDUCAÇÃO INFANTIL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| EEIEF FRANCISCO CIRILO DE ARAÚJO – VÁRZEA DA SERRA - MARRUÁS (01 VAGA) | | | | | |
| **ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO** | **NOME DO CANDIDATO** | **NOTA ANÁLISE DE TÍTULOS** | **NOTA ENTREVISTA** | **PONTUAÇÃO TOTAL** | **SITUAÇÃO** |
| **1º**, conforme Edital nº 013/2025. | JANAINA GONÇALVES DE ARAÚJO | 1,0 | 4,0 | 5,0 | Classificável Banco Gera |

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

**ANEXO II – EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº017/2025**
**SOLICITAÇÃO DE RECLASSIFICAÇÃO**

Eu_____, CPF_____, inscrição nº_____, aprovado(a) e classificado(a) em _____ lugar, no Processo Seletivo Público Simplificado, do Edital nº 001/2025, para contratação de docentes temporários da Rede Municipal de Ensino de Tauá – Ceará, com resultado final homologado e publicado no Diário Oficial nº 1374, Ano VII, de 17 de fevereiro de 2025, **SOLICITO** minha **RECLASSIFICAÇÃO** para a última posição da lista de classificáveis para a escola/função de minha concorrência.

Estou CIENTE de que esta solicitação, efetuada em meu exclusivo interesse, tem caráter irretratável e de que minha nova convocação **PODERÁ** ou não ser efetivada no período de vigência da referida seleção.

Tauá-Ceará_____ de _____ de _____.

_____
Assinatura

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568

# EQUIPE DE GOVERNO

**Patrícia Pequeno Costa Gomes de Aguiar**
Prefeito(a)

**Maria de Fátima Veloso Soares Mota Bastos**
Vice-prefeito(a)

**Maria Evangelista de Alcantara Dimas**
Chefe de Gabinete - GABP

**Marco Aurelio Moreira de Aguiar**
Secretário Municipal de Governo - SEGOV

**Adalgisa Maria Veloso Soares**
Procuradora Geral do Municipio - PROC

**Cilandia Maria de Araujo Mota**
Controladora Geral da Controladoria, Ouvidoria, Transparência e Integridade Pública - COTIP

**Maria Regina Marcelino Goncalves**
Secretária Municipal de Orçamento e Finanças - SEFIN

**Vanja Maria dos Santos Goncalves Araujo**
Secretária de Planejamento, Pesquisa e Estatística - SEPLAN

**Francisco Ladislau Cavalcante Sobrinho**
Secretário de Gestão Organizativa e de Pessoas - SEGOP

**Joao Alcimo Viana Lima**
Secretário Municipal da Educação - SME

**Sayonara Moura de Oliveira Cidade**
Secretária Municipal de Saúde - SMS

**Valdemar Gomes Bezerra Junior**
Secretário de Proteção Social - SPS

**Matheus Abreu Mota**
Secretário de Infraestrutura e Serviços Públicos - SEINFRA

**Paulo Alves Martins Junior**
Secretário de Desenvolvimento Rural e Recursos Hídricos - SEDERHI

**Antonio Marcos Caracas**
Secretário de Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo - SDE

**Cosme da Silva Brito**
Secretário Municipal de Urbanismo, Conservação, Meio Ambiente e Sustentabilidade - SEURB

**Ronaldo Cesar Feitosa Alexandrino Cidrao Filho**
Secretário do Trabalho e Desenvolvimento Científico e Tecnológico - STDCT

**Jose Volnei Pinheiro Filho**
Secretário Municipal da Segurança Cidadã - SSC

**Radir Soares da Rocha**
Secretário da Cultura, Turismo e Lazer - SECULT

**Lindomar Ferreira Loiola**
Secretário de Esportes - SESPORTES

**Apolyanna Lima Ferreira**
Secretária de Políticas e Projetos para a Mulher e Família - SPM

**Luiz Vicente de Oliveira**
Secretário de Direitos Humanos, Cidadania e Diversidade - SDHCD

**Warton Alves de Lima**
Superintendente da Autarquia Municipal de Trânsito e Transportes - AMTT

**Emilson Costa Moreira Filho**
Superintendente do Meio Ambiente do Município de Tauá - SUPERMATA

**Alexciano de Sousa Martins**
Superintendente da Fundação Escola de Gestão Pública e Qualificação de Pessoas - FUNDAÇÃO ESCOLA

**Francisco da Costa Feitosa**
Presidente da Câmara Municipal de Tauá - CMT

**Letícia Taynara Paiva Lima**
Superintendente do Instituto de Previdência Própria dos Servidores Municipais de Tauá - IPPSMT

**Marcos Willian Noronha Lima**
Superintendente do Serviço Autônomo de Saneamento Ambiental Rural - SESAR

**Alano Macio Goncalves Dimas**
Superintendente da Guarda Civil Municipal - GCMT

**Jefferson Luis Sales de Lima**
Coordenador Especial de Comunicação Social - NIC

DOM assinado eletronicamente por: Alberto - CPF: ***.858.223-** em 13/03/2025 22:37:20 - IP com n°: 192.168.100.32
Autenticação em: www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1568