

# DIÁRIO OFICIAL

**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUÁ/CE**

EXECUTIVO

ANO VII - EDIÇÃO Nº 1403

DATA: 02/04/2025

## 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.

## PERIODICIDADE

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

## CONTATOS

Tel:

E-mail: [diarioeletronicotaua@gmail.com](mailto: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 nº: 192.168.100.32

[www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1588](http://www.taua.ce.gov.br/diariooficial.php?id=1588)



## GABINETE DA PREFEITA - DECRETOS - DECRETO Nº 0402001/2025-GABP

## DECRETO Nº 0402001/2025-GABP

**Dispõe sobre a instituição, competência e composição da Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN, no âmbito do Município de Tauá – Ceará, e adota outras providências.**

**A PREFEITA MUNICIPAL DE TAUÁ, Estado do Ceará**, no uso das atribuições constitucionais e legais, em especial o que lhe confere o art. 102, § 5º, inciso III, da Lei Orgânica do Município de Tauá/CE; e

**CONSIDERANDO** a adesão do Município de Tauá-CE ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

**CONSIDERANDO** a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, visando assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências;

**CONSIDERANDO** a regulamentação federal, através do Decreto nº 11.422, de 28 de fevereiro de 2023, dispondo sobre a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional;

**CONSIDERANDO** a Lei Municipal nº 1.186, de 07 de maio de 2003, que dispõe sobre a criação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de Tauá e adota outras providências.

**RESOLVE:**

**Art. 1º.** Fica instituída a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN – no âmbito do Município de Tauá – estado do Ceará, com a finalidade de promover a articulação e a integração dos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal afetos à área de segurança alimentar e nutricional.

**Art. 2º.** Compete à CAISAN – Tauá:

**I** – Elaborar, a partir das diretrizes emanadas do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – COMSEAN – Tauá:

**a)** a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, indicando as suas diretrizes e os instrumentos para sua execução; e

**b)** o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, indicando metas, recursos disponíveis e instrumentos de acompanhamento, monitoramento e avaliação;

**II** – Coordenar a execução da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, mediante:

**a)** interlocução permanente entre o COMSEAN – Tauá e os órgãos de execução; e

**b)** acompanhamento das propostas do plano plurianual, da lei de diretrizes orçamentárias e do orçamento anual;

**III** - monitorar e avaliar, de forma integrada, a destinação e aplicação de recursos em ações e programas de interesse da segurança alimentar e nutricional do plano plurianual e nos orçamentos anuais;

**IV** - monitorar e avaliar os resultados e impactos da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

**V** - articular e estimular a integração da Política e do Plano municipal;

**VI** - assegurar o acompanhamento da análise e encaminhamento das recomendações do COMSEAN – Tauá, pelos órgãos de governo municipal, apresentando relatórios periódicos;

**VII** - definir, ouvido o COMSEAN, os critérios e procedimentos de participação para a implantação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional;

**VIII** - elaborar e aprovar o seu regimento interno.

**Art. 3º.** A CAISAN – Tauá poderá solicitar informações de quaisquer órgãos da Administração Pública Direta ou Indireta do Poder Executivo Municipal, que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

**Art. 4º.** A CAISAN – Tauá será composta por membros titulares e respectivos suplentes, representantes dos seguintes órgãos:

**I** – Secretaria Municipal de Proteção Social;

**II** - Secretaria Municipal de Saúde;

**III** - Secretaria Municipal de Educação;



**IV** - Secretaria Municipal do Desenvolvimento Rural, Recursos Hídricos;

**V** - Secretaria de Direitos Humanos, Cidadania e Diversidade;

**VI** - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo;

**VII** – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará – EMATERCE.

**Art. 5º.** A presidência da CAISAN – Tauá será exercida pelo representante da Secretaria Municipal de Proteção Social.

**Art. 6º.** A CAISAN será nomeada através de Portaria da Chefe do Poder Executivo Municipal.

**Art. 7º.** A programação e a execução orçamentária e financeira dos programas e ações que integram a Política e o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional é de responsabilidade dos órgãos e entidades competentes, conforme a natureza temática a que se referem, observadas as respectivas competências exclusivas e as demais disposições da legislação aplicável.

**Art. 8º.** A CAISAN – Tauá poderá instituir comitês técnicos com atribuição de proceder à prévia análise de ações específicas.

**Art. 9º.** A Secretaria Executiva da CAISAN – Tauá será exercida pela Secretaria Municipal de Proteção Social – SPS, mediante ato de designação do Secretário Municipal de Proteção Social.

**Art. 10.** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**Palácio Quinamuiú - Centro Administrativo José Fernandes Castelo, em 02 de abril de 2025, aos 222 anos de Emancipação Política do Município de Tauá-Ceará.**

**PATRÍCIA PEQUENO COSTA GOMES DE AGUIAR**  
**PREFEITA MUNICIPAL**



**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL E RECURSOS HÍDRICOS - PORTARIAS - PORTARIA Nº 17, DE 02 DE ABRIL DE 2025**

Portaria nº 17, de 02 de abril de 2025.

**DISPÕE SOBRE OS REQUISITOS PARA AVALIAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS AGROINDÚSTRIAS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, RELATIVOS À ESTRUTURA FÍSICA, DEPENDÊNCIAS E EQUIPAMENTOS, NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM.**

**O Secretário da Secretaria do Desenvolvimento Rural, Recursos Hídricos - SEDERHI**, no uso de suas atribuições legais, em especial o previsto na Lei Orgânica do Município, disposto no art. 55, III e XV da Lei Municipal nº. 2595, de 14.06.2021;

**CONSIDERANDO** o disposto na Lei Municipal Nº 2885, de 12 de fevereiro de 2025, regulamentada pelo Decreto nº 0313001/2025-GABP;

**RESOLVE:**

Art. 1º Ficam estabelecidos os requisitos para fiscalização e inspeção de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- SIM, na forma desta Portaria.

### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º Para os efeitos desta Portaria entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural ou urbano, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispendo de instalações apropriadas para:

- I - abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes;
- II - processamento de pescado e/ou seus derivados;
- III - processamento de leite e/ou seus derivados;
- IV - processamento de ovos e/ou seus derivados; e
- V - processamento de produtos das abelhas e/ou seus derivados.

Parágrafo único. Não são contabilizados como 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 descanso dos animais, área de lavagem externa (veículos e recipientes), caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 3º Os estabelecimentos definidos no art. 2º, para caracterização como agroindústria de pequeno porte terão as seguintes escalas máximas de produção definidas para cada categoria:

- I - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais permitidos em legislação) – produção máxima de 500 animais por dia;
- II - Estabelecimento de abate e industrialização de médios animais (suínos, ovinos e caprinos) – produção máxima de 50 animais por dia;
- III - Estabelecimento de abate e industrialização de grandes animais (bovinos, bubalinos e equídeos) – produção máxima de 30 animais por dia;
- IV - Fábrica de produtos cárneos - produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;
- V - Estabelecimento de abate e industrialização de pescado - produção máxima de 3 toneladas de carnes por mês;
- VI – Estabelecimentos de leite e derivados: recepção máxima de 2.000 litros de leite por dia;
- VII - Estabelecimento de ovos e derivados - recepção máxima de três mil e seiscientos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo e a capacidade instalada do empreendimento;
- VIII – estabelecimento de produtos das abelhas e seus derivados - produção máxima de 40 toneladas de mel por ano.

Art. 4º No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, considerando o risco iminente à saúde pública e fraudes sanitárias e econômicas contra o consumidor.

Parágrafo único. A inspeção, fiscalização e auditoria sanitária dos estabelecimentos de pequeno porte devem obedecer à frequência de



execução de acordo com o risco dos diferentes produtos e dos processos produtivos e com os níveis de controle dos processos de produção.

Art. 5º É obrigatória a adoção das Boas Práticas de Fabricação e da implantação dos Programas de Autocontroles.

Parágrafo único - 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.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização sanitária de que trata a presente Portaria podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

Parágrafo único A determinação e execução da frequência de fiscalização e inspeção nos estabelecimentos sob inspeção periódica se fará mediante avaliação do risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos.

## CAPÍTULO II

### DOS REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS

Art. 7º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§ 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite a formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

§ 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição, o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 3º A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 8º. A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos, não excedendo o limite estipulado no artigo 3º dessa Portaria.

§ 1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação e odores que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

§ 3º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte será registrado no Serviço de Inspeção independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado.

Art. 9º Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único: A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido sanitizante, inodoro e neutro, aprovados pelo órgão regulador da saúde, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos e cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual.

Art. 10º. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza, desinfecção e sanitização;

II – o pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

III – os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza, desinfecção e sanitização;

IV - as paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;

V – o piso deve ser construído com declividade para facilitar a higienização e drenagem; e

VI - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos

§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.

§ 2º É proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

§ 3º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso IV do caput deste artigo.

Art. 11. As operações e os equipamentos devem ser organizados e alocados de modo a obedecer a um fluxograma operacional racionalizado e contínuo que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.



§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza, desinfecção e sanitização.

§ 3º Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos;

§ 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional;

Art. 12. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Art. 13. É permitido o abate das diferentes espécies animais em um estabelecimento, respeitadas as particularidades e garantindo a segregação de cada espécie, com a disposição de equipamentos necessários para cada caso.

Art. 14. Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados.

Art. 15. Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 16. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos devem ser armazenados com afastamento entre si e das paredes de modo a permitir a circulação de ar.

§ 2º Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

§ 3º Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta, na mesma área, desde que sejam identificados e não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação.

§ 4º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçado e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos. Equipamentos de uso doméstico poderão ser aceitos a critério do SIM.

§ 5º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização.

§ 6º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

§ 7º A guarda para uso diário das embalagens primárias, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 17. As áreas de recepção e expedição devem dispor de projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nelas realizadas.

Art. 18. A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 19. A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§ 1º Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 2º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§ 3º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§ 4º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 20. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 21. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§ 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por



áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º É proibido o acesso direto e comunicação entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

§ 5º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior à 40 (quarenta) metros.

§ 6º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

Art. 22. As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxos, odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 3º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir sistema para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 4º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

### Capítulo III

#### DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE LEITE E DERIVADOS

Art. 23. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

§ 3º O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

Art. 24. A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Art. 25. O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Art. 26. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§ 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório nos estabelecimentos que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizados, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§ 3º Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 27. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

§ 2º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 3º Mediante avaliação do SIM poderão ser aceitos equipamentos de frio de uso doméstico.

§ 4º A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprios, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

§ 5º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§ 6º O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.



Art. 28. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

§ 1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 29. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado, a critério da DIPOA, para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 30. Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - resfriador a placas;

III - bomba sanitária; e

IV - tanque de estocagem.

§ 1º Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;

II - recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e

III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

§ 2º Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

Art. 31. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§ 1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

§ 2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

Art. 32. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;

III- tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e

IV - envasadora.

§ 1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§ 2º O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§ 3º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 5°C (dois graus centígrados a cinco graus centígrados) durante todo o período de estocagem.

§ 4º É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 5°C (dois graus centígrados a cinco graus centígrados).

§ 5º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 6º É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

§ 7º É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.



Art. 33. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 34. A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

Art. 35. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I - fermenteira;

II - envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e

III - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§ 1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 36. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§ 1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§ 2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§ 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§ 4º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§ 5º A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Art. 37. Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Parágrafo único- O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Portaria para produção de queijo e creme de leite.

Art. 38. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - padronizadora ou desnatadeira;

II - tanque de fabricação de camisa dupla; e

III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único- Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 39. Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla;

II - batadeira; e

III - lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

§ 1º O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Portaria para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§ 2º A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Art. 40. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

Art. 41. Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou

II - tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.



Parágrafo único. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

Art. 42. A critério da fiscalização, mediante avaliação do quantitativo de matéria prima beneficiada, será permitido o uso de fogão industrial, em substituição ao tanque e tacho na fabricação de queijo, doce, manteiga de garrafa e ricota.

Parágrafo único. A substituição dos equipamentos não isenta da realização do processo de pasteurização.

## CAPÍTULO IV

### DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 43. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º O estabelecimento que recebe matéria-prima a granel deve possuir área para limpeza externa dos recipientes.

§ 3º As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

Art. 44. O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º As áreas devem ser separadas por paredes inteiras das demais dependências.

§ 2º O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

§ 3º As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.

Art. 45. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria prima e produto.

§ 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos;

§ 2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.

Art. 46. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 2º A higienização dos saches deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 3º O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 4º O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 47. O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

Art. 48. Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - mesa desoperculadora;

II - centrífuga; e

III - baldes.

Art. 49. Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - baldes;

II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;

III - tanque de decantação; e

IV - torneira.

§ 1º Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

§ 2º Para envasamento em saches, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sache, calha, tanque pressurizado, tanque para



lavagem e mesa para secagem.

§ 3º Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

§ 4º Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

§ 5º Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

Art. 50. Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

I - bandejas e pinças;

II - soprador; e

III - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

Art. 51. Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos:

I - derretedor de cera;

II - filtro;

III - forma; e

IV - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir ainda laminadora e cilindro alveolador.

Art. 52. Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

I - recipiente de maceração;

II - filtro;

III - vasilhame para transferência do produto; e

IV - recipiente de estocagem.

Art. 53. Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:

I - cureta; e

II - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

Art. 54. O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 55. Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis mellifera*, no que couber a tecnologia de fabricação.

## CAPÍTULO V

### DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE OVOS DE GALINHA E OVOS DE CODORNA E DERIVADOS

Art. 56. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

§ 1º A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

§ 2º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 3º Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 57. A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único. A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em



momento distinto do recebimento dos ovos.

Art. 58. A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Art. 59. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16º C (dezesseis graus centígrados).

§ 2º A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorrerem momento distinto da produção.

§ 3º A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

Art. 60. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 61. O estabelecimento deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Art. 62. A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim

§ 1º Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

§ 2º É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

§ 3º Os ovos de galinha e de codorna destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

§ 4º É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão).

Art. 63. Para a produção de ovos de galinha, são necessários os seguintes equipamentos:

I - câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia;

II - classificador por peso; e

III - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Parágrafo único. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 64. As embalagens primária e secundária para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

Parágrafo único. A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

Art. 65. Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

I - equipamento ou utensílio para quebra;

II - peneira ou filtro;

III - recipiente coletor provido de embalagem primária;

IV - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;

V- tanque de recepção;

VI- filtro de linha sob pressão;

VII - pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;

VIII - resfriador a placas ou resfriador tubular;

IX - tanque pulmão;

X - envasadora; e



XI - câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa

§ 1º Os equipamentos utilizados para a quebra mecanizada devem ser operados a uma velocidade que permita a segregação de ovos considerados impróprios.

§ 2º O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§ 3º Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

§ 4º Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem:

I - ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a 4 graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou

II - ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

§ 5º Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 6º Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem

Art. 66. Para produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos:

I - recipiente para lavagem;

II - recipiente para cozimento;

III - fonte de calor;

IV - cesto perfurado;

V - recipiente para resfriamento;

VI - máquina trincadora;

VII - máquina descascadora;

VIII - recipiente para salmoura ou outros líquidos;

IX - balança; e

X - medidor de pH.

§ 1º Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda:

I - recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e

II - termômetro.

§ 2º Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

§ 3º Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

§ 4º Os produtos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

## CAPÍTULO VI

### DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE CARNE E DERIVADOS

#### Seção I – Dos estabelecimentos de abate

Art. 67. As dependências de abate e processamento devem possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 68. Os métodos humanitários de manejo pré-abate e abate dos animais de açougue, incluindo os métodos de insensibilização, são os preconizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em legislação específica.

Art. 69. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de abate podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário, com equipamentos simples, no qual o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior, com as operações de processamento e inspeção realizadas em ponto fixo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e



equipamentos.

Parágrafo único. É obrigatório a instalação de equipamentos para a higienização e esterilização de facas e chairas.

Art. 70. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a correspondente finalidade.

Parágrafo único. Para a realização do abate previsto no caput deve estar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Art. 71. O pé-direito das instalações deve permitir ventilação e iluminação natural mínimas, a adequada instalação dos equipamentos e, nas salas de abate deverá ter altura suficiente para que as carcaças penduradas mantenham distância do teto e do piso.

Parágrafo único. A ventilação natural poderá ser suprida, ou substituída, pela ventilação artificial, através do uso de sistema de condicionamento do ar e exaustores.

Art. 72. Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

I - o pré-resfriamento de carnes poderá ser efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água;

II - as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;

III - o uso de mesa para depilação ou esfola e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea;

IV - o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar sub- produtos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação; e

V - o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e subprodutos comestíveis.

## Seção II – Dos estabelecimentos de beneficiamento

Art. 73. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de derivados de carne devem receber matérias-primas de origem animal oriundas de estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial

Art. 74. O volume de matéria-prima recebido deve ser compatível com a capacidade de produção.

Art. 75. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria-prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências e oferecer um fluxograma operacional sem contrafluxo.

Parágrafo único. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 76. O recebimento de carcaças, meia-carcaças e quartos deve ser realizado numa antessala com tendal quando não houver trilhagem aérea. O acondicionamento dos mesmos deve ser obrigatoriamente realizado em câmara frigorífica ou outro equipamento gerador de frio aprovado pelo SIM.

§ 1º O equipamento de frio deve ser adequado para o tipo de conservação da matéria-prima.

§ 2º O armazenamento concomitante de matéria-prima e produto final pode ser autorizado pelo SIM, mediante uso de embalagens que garantam a inocuidade do produto.

Art. 77. A área de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 78. A área de processamento deve ser climatizada, com o objetivo de assegurar a temperatura adequada na elaboração dos produtos. Parágrafo único. Durante todo o processamento, a temperatura da carne não pode exceder o preconizado em legislação vigente.

Art. 79. As áreas de cozimento e de produtos gordurosos devem obrigatoriamente ser separadas por paredes e porta com fechamento automático, além de possuir sistema de exaustão.

Art. 80. Para o acondicionamento dos condimentos utilizados na elaboração dos produtos, deve ser previsto um local que os proteja até sua utilização.

Art. 81. Quando se tratar de fabricação de produtos defumados, o defumador deve estar instalado de forma a não acarretar prejuízos à identidade e à inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 1º Área de defumação deve possuir uma antessala dotada de porta com dispositivo de fechamento automático e sistema de exaustão.

§ 2º O defumador deve estar contíguo à área de processamento e deve ser abastecido por alimentação externa, de forma a não acarretar prejuízo higiênico-sanitário aos produtos.



§ 3º São proibidas estruturas de madeira ou de material que comprometa a inocuidade do produto na construção do defumador.

§ 4º A defumação deve ser realizada com a queima de madeiras secas, duras e não resinosas.

§ 5º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 82. Quando a tecnologia utilizada para a elaboração do produto requer maturação do mesmo, deve ser prevista sala específica, onde será possível verificar o controle da umidade e temperatura.

Art. 83. Os resíduos provenientes do processo de produção devem ser armazenados de forma adequada até a sua devida destinação, evitando mau cheiro, contaminações cruzadas, infestações de pragas, dentre outras intercorrências.

Art. 84. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 85 A área para o armazenamento dos produtos deve estar localizada de forma a não haver contrafluxo.

§1º Os produtos devem ser armazenados respeitando-se a temperatura obrigatória e o processo tecnológico de cada tipo;

§2º Os produtos que não requerem temperatura específica para acondicionamento, podem ser armazenados na área de expedição desde que essa esteja adequada para tal finalidade e não comprometer a logística dos demais processos.

Art. 86 Para a pesagem dos condimentos utilizados na elaboração dos produtos, o estabelecimento deve dispor de meio adequado e calibrado.

Art. 87 As embalagens primárias para o acondicionamento dos produtos devem ser de primeiro uso e próprias para alimentos.

Art. 88. No caso de acondicionamento do produto em embalagem secundária, esse procedimento deve ocorrer em dependência exclusiva e separada da área de embalagem primária.

Parágrafo único. É permitido que a embalagem secundária seja realizada na área de expedição desde que não haja prejuízo das demais atividades.

Art. 89. Os equipamentos instalados no interior da agroindústria devem ser periodicamente limpos e higienizados.

Parágrafo único. Se o estabelecimento optar pelo uso de ar condicionado, devem ser observadas a captação e circulação do ar, a eficiência dos filtros e a temperatura alcançada no ambiente, devendo ser previamente analisado e aprovado pelo SIM.

Art. 90. Os resíduos gerados na área de processamento devem ser descartados em recipiente específico e identificado para essa finalidade.

Art. 91. O estabelecimento deve dispor da tecnologia necessária para a produção de acordo com o produto elaborado, a qual será avaliada pelo SIM.

## CAPÍTULO VII

### DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 92. A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta e separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 93. As dependências de abate e processamento devem possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 94. Para produção e beneficiamento de pescado são necessários os seguintes equipamentos:

I- balança eletrônica digital;

II- cilindro giratório;

III- mesas processadoras;

IV- carrinhos;

V- tanques;

VI- classificadora;



VII- mesa para evisceração;

VIII- esterilizadores de facas; e

IX- tanque de depuração (estabelecimentos de abate).

Parágrafo único. Outros equipamentos poderão ser exigidos, conforme espécies a serem processadas e tecnologia de produção.

Art. 95. Os métodos humanitários de manejo pré-abate e abate de pescado, incluindo os métodos de insensibilização, são os preconizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em legislação específica.

Art. 96. As etapas de evisceração, descabeçamento e retirada das brânquias e nadadeiras devem ser realizadas em salas ou mesas separadas das utilizadas para as demais etapas do processamento

Art. 97. A área de processamento deve ser climatizada com o objetivo de assegurar a temperatura adequada na elaboração dos produtos.

Parágrafo único. Durante todo o processamento deve ser mantida a temperatura preconizada do pescado conforme regulamentos técnicos específicos

Art. 98. O pré-resfriamento de pescados poderá ser efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água.

Art. 99. A fábrica de gelo deve se localizar anexa ao estabelecimento agroindustrial, em local adequado, que permita a utilização do gelo produzido com segurança higiênico-sanitária.

§ 1º A água utilizada para a fabricação de gelo deve ser potável.

§ 2º A fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando existir facilidade para aquisição na região, com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

Art. 100. Os diversos setores que compõem as áreas de produção devem estar dispostos em sequência adequada, a fim de que não haja cruzamento de matéria-prima ou produtos em elaboração com produtos prontos.

Art. 101. As instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio.

Art. 102. A área para o armazenamento dos produtos deve estar localizada de forma a não haver contrafluxo.

## CAPÍTULO VIII

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 103. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 104. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 105. O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 106. O transporte de produtos finais frigorificados deverá ser realizado através de veículos com unidade de frio e com instrumento de controle de temperatura.

Art. 107. O cumprimento das exigências constantes nesta Portaria não isenta o estabelecimento de atender outras exigências sanitárias que visam garantir a inocuidade e qualidade do produto, respeitando os princípios estabelecidos nesta Portaria.

Art. 108. O processo de registro das agroindústrias de pequeno porte obedecerá aos requisitos obrigatórios descritos em norma complementar.

Art. 109. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO ALVES MARTINS JÚNIOR  
SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO RURAL E RECURSOS HIDRICOS



**SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO AMBIENTAL RURAL - EXTRATOS - EXTRATO DO CONTRATO  
20.01.002/2025-20-SESAR**

**EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL.** O Município de Tauá, através da Serviço Autônomo de Saneamento Ambiental Rural, torna público o Extrato do Contrato 20.01.002/2025-20-SESAR resultante do Pregão Eletrônico nº **20.01.002/2025-GM. UNIDADE ADMINISTRATIVA:** Serviço Autônomo de Saneamento Ambiental Rural. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** 04 122 0037 2.129. **FONTE:** 1500. **ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.30.00. **OBJETO:** Aquisição de copa e cozinha, para atender as necessidades da Serviço Autônomo de Saneamento Ambiental Rural do Município de Tauá-Ce. **CONTRATADA:** PEDRO GONÇALVES SIQUEIRA ME. **PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:** 31 de dezembro de 2025. **VALOR GLOBAL:** R\$ 1.024,65 (mil vinte e quatro reais e sessenta e cinco centavos). **ASSINA PELA CONTRATADA:** Pedro Gonçalves Siqueira. **ASSINA PELA CONTRATANTE:** Miqueias Vieira da Silva. Tauá-Ce, 01 de abril de 2025. Miqueias Vieira da Silva. **Ordenador de Despesas da Serviço Autônomo de Saneamento Ambiental Rural.**

**SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS, CIDADANIA E DIVERSIDADE - EXTRATOS - EXTRATO DO CONTRATO Nº  
18.03.005/2025-SDHCD**

**EXTRATO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL** - O Município de Tauá, através da Secretaria de Direitos Humanos, Cidadania e Diversidade, torna público o Extrato do Contrato nº 18.03.005/2025-SDHCD, resultante do Processo Administrativo de adesão nº 18.03.005/2025-SDHCD, a saber: **UNIDADE ADMINISTRATIVA:** SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS, CIDADANIA E DIVERSIDADE. **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** 2901 14 122 0037 2.138. **ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.30.00. **FONTE:** 1500000000. **OBJETO:** AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE EXPEDIENTE, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS, CIDADANIA E DIVERSIDADE DO MUNICIPIO DE TAUÁ - CE. **CONTRATADA:** PEDRO GONÇALVES SIQUEIRA EPP. **PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:** até 31 de dezembro de 2025. **VALOR GLOBAL:** R\$ 10.173,95 (Dez mil cento e setenta e três reais noventa e cinco centavos) **ASSINA PELA CONTRATANTE:** Ângela Maria Gonçalves Celestino. **ASSINA PELO CONTRATADO(A):** Pedro Gonçalves Siqueira. Tauá-CE, 01 de abril de 2025. Ângela Maria Gonçalves Celestino. **Ordenador de Despesas da Secretaria de Direitos Humanos, Cidadania e Diversidade.**

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - EXTRATOS - TERCEIRO ADITIVO AO CONTRATO Nº 030701/2024-SME**

**EXTRATO DO TERMO ADITIVO.** A Secretaria da Educação do município de Tauá torna público o extrato do Terceiro Aditivo ao Contrato nº 030701/2024-SME, decorrente do Processo licitatório na modalidade Tomada de Preços Nº 002/2023-TP, a saber: **UNIDADE ADMINISTRATIVA:** Secretaria da Educação. **CONTRATADA:** M A FEITOSA DE SOUSA LTDA, inscrita no CNPJ nº 41.356.135/0001-71. **FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** art. 57,§1º, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores. **OBJETO DO CONTRATO:** Contratação de empresa para prestação de serviços na execução/construção da obra Quadra Escolar Dr. Alberto Feitosa Lima, localizada no Setor G, para atender as necessidades da Secretaria Municipal da Educação no que importa o atendimento à execução do objeto pactuado com o FNDE através do Termo de Compromisso nº. 8914/2014. **PRAZO DE DURAÇÃO:** 03 (três) meses - fixando o seu novo vencimento para 01 de julho de 2025. **ASSINA PELO CONTRATANTE:** José Eronilson Alexandrino Souza. **ASSINA PELA CONTRATADA:** Marcos Antonio Feitosa de Sousa. **DATA DE ASSINATURA DO ADITIVO:** 31 de março de 2025.

**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS - EXTRATOS - QUARTO TERMO ADITIVO AO  
CONTRATO Nº 1304002/2023-SEINFRA**

**EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO TERMO ADITIVO.** A Secretaria de Infraestrutura e Serviços Públicos do município de Tauá torna público o extrato do Quarto Termo Aditivo ao Contrato nº 1304002/2023-SEINFRA, firmado pelo MUNICÍPIO DE TAUÁ/CE, através da Secretaria de Infraestrutura e Serviços Públicos, com a empresa ANTONIO SEBASTIÃO GOMES ALVES LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita sob o CNPJ/MF, sob o nº 33.089.625/0001-20, sediada à Rua Francisca Violeta Cavalcante, nº 21, bairro Centro, Tauá/CE, por seu representante legal Sr. Antônio Sebastião Gomes Alves, inscrito sob o CPF nº 045.871.523-90, doravante denominada CONTRATADA, tendo celebrado CONTRATO Nº 1304002/2023-SEINFRA, em 13 de abril de 2023, proveniente do processo licitatório na modalidade DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 13.04.001/2023-SEINFRA, de competência da Secretaria de Infraestrutura e Serviços Públicos do Município de Tauá/CE, que tem por objetivo a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTO RTK, OU REAL TIME KINEMATIC (POSICIONAMENTO CINEMÁTICO EM TEMPO REAL), AMPLIA AS POSSIBILIDADES DA TECNOLOGIA DE NAVEGAÇÃO POR SATÉLITE, POSSIBILITANDO REDUZIR PARA APENAS ALGUNS MILÍMETROS A MARGEM DE ERRO DO GPS, INCLUSO SISTEMA QUE PERMITE ESSA PRECISÃO SUBCENTIMÉTRICA, NECESITA DE DOIS OPERANDO CONJUNTAMENTE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS ESTABELECIDOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA, CONSERVAÇÃO E SERVIÇOS PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE TAUÁ-CE. **CONTRATANTE:** SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS; **CONTRATADA:** ANTONIO SEBASTIÃO GOMES ALVES LTDA; **VALOR GLOBAL:** 53.436,12 (Cinquenta e três mil quatrocentos e trinta e seis reais e doze centavos). **FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:** Art. 107, da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores. **PRAZO DE DURAÇÃO:** até 13 de abril de 2026. **ASSINA PELA CONTRATADA:** Antônio Sebastião Gomes Alves, CPF nº 045.871.523-90. **ASSINA PELA CONTRATANTE:** Tarsis Cavalcante Mota, CPF nº 936.567.853-68 - Ordenador de Despesas da Secretaria de Infraestrutura, e serviços públicos. Tauá/CE, 01 de abril de 2025. TARSIS CAVALCANTE MOTA. CPF nº: 936.567.853-68. Ordenador de Despesas. Secretaria de Infraestrutura e Serviços Públicos.



**SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS - AVISOS DE LICITAÇÃO - CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 025/2023-CP**

**ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUÁ – SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS PÚBLICOS - AVISO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS DE PREÇOS** - A Comissão Especial de Licitação da Prefeitura Municipal de Tauá-CE torna público o resultado da análise da proposta de preço referente a **CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 025/2023-CP**, com fins à *Contratação de empresa para execução de Adequação Estradas Vicinais - PT 1086092-21, no município de Tauá/CE.* **EMPRESAS CLASSIFICADAS:** BRIMAX ENGENHARIA LTDA - CNPJ Nº 39.695.545/0001-03, TECTA CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA - CNPJ Nº 20.160.697/0001-75, CONSTRUTORA SILVEIRA SALLES LTDA - CNPJ Nº 41.639.659/0001-70, RCANUTO ENGENHARIA LTDA - CNPJ Nº 41.981.677/0001-35, VAP CONSTRUÇÕES LTDA - CNPJ Nº 00.565.011/0001-19, CONJASF - CONSTRUTORA DE ACUDAGEM LTDA - CNPJ Nº 01.795.971/0001-38 e CALDAS & FURLANI ENGENHARIA LTDA - CNPJ Nº 02.380.232/0001-48. **EMPRESAS DESCLASSIFICADAS:** MEDEIROS CONSTRUÇÕES E SERVIÇOS LTDA - CNPJ Nº 07.615.710/0001-75 e I C V CONSTRUÇÃO CIVIL LTDA - CNPJ Nº 48.336.599/0001-65. A melhor classificada foi RCANUTO ENGENHARIA LTDA - CNPJ Nº 41.981.677/0001-35, cujo valor global da proposta é R\$ 3.973.918,23 (três milhões, novecentos e setenta e três mil, novecentos e dezoito reais e vinte e três centavos). Fica aberto o prazo recursal, conforme art. 109, inciso I, alínea "b" da Lei 8.666/93. A Ata de Julgamento das Propostas está disponível no Portal de Licitações do TCE. Tauá-CE, 31 de março de 2025. Wandenbergue Paulino de Oliveira – Presidente da Comissão Especial de Licitação.

**SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS, CIDADANIA E DIVERSIDADE - EXTRATOS - PROCESSO ADMINISTRATIVO DE ADESÃO N.º 31.03.007/2025-SDHCD**

**EXTRATO DE ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇO. PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 31.03.007/2025-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 31.03.007/2025-SDHCD**, a seguir: Prestação de serviços de taxa por transação (transaction fee) para reserva e demais serviços de reservas de hotéis nacionais e internacionais, para atender as necessidades da Secretaria de Direitos Humanos, Cidadania e Diversidade da prefeitura municipal Tauá-CE. **PROPONENTE:** JOÃO S V LIMA-PORTO BELO VIAGENS, inscrita no CNPJ nº 43.503.560/001-71, com o **Valor Global:** R\$ 13.000,00 (treze mil reais). **Fundamentação Legal:** art. 85, § 2º, da Lei Federal 14.133/2021 e art. 15, § 2º do Decreto Municipal 1120001/2023-GABP. Nesta data. Tauá – Ce, 31 de março 2025. Ângela Maria Gonçalves Celestino. **Ordenador de Despesas da Secretaria de Direitos Humanos, Cidadania e Diversidade.**

**SECRETARIA DE DIREITOS HUMANOS, CIDADANIA E DIVERSIDADE - EXTRATOS - PROCESSO ADMINISTRATIVO DE ADESÃO N.º 02.04.006/2025-SDHCD**

**EXTRATO DE ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇO. PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 02.04.006/2025-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 02.04.006/2025-SDHCD**, a seguir: Prestação de serviço de fornecimento de lanche, incluindo serviços de garçom e acessórios (talheres, louças e tacas), para serem oferecidos no wokshop que será realizado no dia 09 de abril de 2025, promovido pela Secretaria de Direitos Humanos, Cidadania e Diversidade. **PROPONENTE:** RESTAURANTE SELF SERVICE TEMPERO CASEIRO LTDA, inscrita no CNPJ nº 38.708.936/0001-44, com o valor global de R\$ 2.248,50. (dois mil duzentos e quarenta e oito reais e cinquenta centavos). **Fundamentação Legal:** art. 85, § 2º, da Lei Federal 14.133/2021 e art. 15, § 2º do Decreto Municipal 1120001/2023-GABP. Nesta data. Tauá – Ce, 02 de abril 2025. Ângela Maria Gonçalves Celestino. **Ordenador de Despesas da Secretaria de Direitos Humanos, Cidadania e Diversidade.**

**GABINETE DA PREFEITA - EXTRATOS - EXTRATO DE ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 0001/2025**

**EXTRATO DE ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 0001/2025.** ESPÉCIE: TERMO DE ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, O MUNICÍPIO DO CRATO/CE E DE OUTRO LADO O MUNICÍPIO DE TAUÁ/CE, PARA O FIM QUE ABAIXO SE DECLARA. OBJETO: Cessão mútua de servidores entre o Município de Tauá/CE e o Município do Crato/CE, com o objetivo de possibilitar a cooperação técnica e a troca de serviços entre as partes, para a execução de tarefas de natureza técnica e/ou administrativa, no âmbito de suas competências e atribuições, de acordo com as necessidades de cada órgão. **Fundamento Legal:** art. 111, da Lei Municipal nº 791, de 30 de agosto de 1993 (Regime Jurídico Único dos Servidores Municipais de Tauá) cumulado com o disposto no art. 98, da Lei Municipal nº 1558, de 27 de maio de 2008, quando referir-se aos profissionais do magistério; Lei Municipal nº 3.522, de 27 de março de 2019 (dispõe sobre às cessões e as requisições de pessoal no âmbito da administração pública municipal direta e indireta, e adota outras providências) e suas respectivas alterações posteriores. **VIGÊNCIA:** a partir da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2026, podendo ser prorrogado, mediante ajuste entre as partes. **DATA DA ASSINATURA:** 13/01/2025. **ASSINAM:** Pela Prefeitura Municipal de Crato-CE: André Barreto Esmeraldo, Prefeito Municipal do Crato-CE e pela Prefeitura Municipal de Tauá/CE: Patrícia Pequeno Costa Gomes de Aguiar, Prefeita Municipal de Tauá/CE.



## 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 Município - 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

