



**LEI N.º 646 / 2009**

**REGULAMENTA A FABRICAÇÃO DE  
LINGÜIÇA CASEIRA.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE CERRITO, Estado Do Rio Grande Do Sul;  
FAÇO SABER, que a Câmara de Vereadores aprovou e eu sanciono e  
promulgo a seguinte Lei, nos termos do artigo 76, Inciso VI, da Lei Orgânica Municipal.

**Art. 1º** - Regulamentar conforme os artigos seguintes a fabricação de lingüiça caseira.

**Art. 2º** - Os açouques possuam locais específico para tal atividade com as seguintes características:

I – Possuir altura, de no mínimo, três metros e possuir forro de pvc ou de alvenaria, na cor branco;

II – As paredes serão revestidas de azulejos ou material semelhante, até dois metros de altura, na cor branca;

III – Abertura e ventilação natural;

IV – Aberturas providas de telas milimétricas, contra insetos;

V – Possuir ponto de água para lavagem do piso, paredes e equipamentos;

VI – Piso dotado de ralo sanfonado.

**Art. 3º** - Somente poderão comercializar as lingüiças nas dependências do açougue onde foram fabricadas, ficando proibido o transporte, e venda a outro local, ou em outro estabelecimento do mesmo proprietário, ficando sujeito a perda do registro no "SIM".

**Art. 4º** - As carnes devem proceder de estabelecimentos registrados e inspecionados pela União, Estados ou Municípios.

**Art. 5º** - Os estabelecimentos devem ser compostos de no mínimo 02 (Duas) peças, uma para acondicionamento da matéria prima e uma para manipulação, além de um banheiro próprio.

**Art. 6º** - Os equipamentos do estabelecimento devem ser, no mínimo os seguintes:

I – moedor automático ou máquina de picar carne;

II – Misturador de massa automático;

III – Mesa de inox para manipulação;



IV – Embutideiras ou máquina de encher lingüiça;

V – Facas, chairas, socadores de carne brancos e de cabo plástico;

VI – Ventiladores;

VII – Armário para guarda de utensílios e ingredientes, provido de telas milimétricas contra insetos.

**Art. 7º** - A massa misturada e temperada deve permanecer em recipiente plástico, protegido de qualquer fonte de contaminação e sob refrigeração.

**Art. 8º** - Fica proibido o uso de gamelas de madeira, bem como qualquer outro utensílio do mesmo material.

**Art. 9º** - Os manipuladores devem obedecer aos seguintes preceitos:

I – Uniforme de trabalho completo e de tonalidade clara ( guarda-pó e gorro);

II – Avental de material impermeável para ser utilizado na elaboração de embutidos;

III – Unhas curtas, sem esmalte, sem adornos nos dedos e braços;

IV – Armário para a guarda de pertences de uso pessoal, no sanitário.

**Art. 10º** - Não haverá comunicação entre área residencial e comercial.

**Art. 11º** - Os embutidos deverão ser comercializados no próprio estabelecimento, a temperatura de 2° C à 7° C, não devendo nunca ser congelados.

**Art. 12º** - O estabelecimento deverá ter um Responsável Técnico (Médico Veterinário) inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária.

**Art. 13º** - Possuir licenciamento pela Fundação Estadual de Proteção Ambiental-FEPAM.

**Art. 14º** - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE  
CERRITO, EM 05 DE NOVEMBRO DE 2009.**

  
JOSÉ FLÁVIO VIEIRA DE VIEIRA  
Prefeito Municipal

RÉGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

GOMERCINDO CALDEIRA LUCAS  
Coordenador de Sup. e Planejamento