



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CERRITO
GABINETE DO PREFEITO



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 - Regularizar conforme os artigos seguintes a fabricação de
lingüiça caseira.

Art. 2º - Os açougues 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:

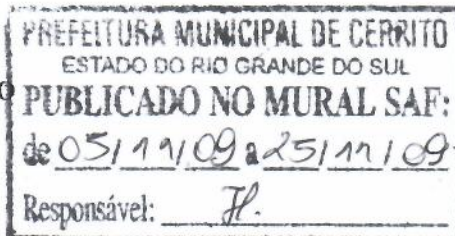
I – moedor automático ou máquina de picar carne;

II – Misturador de massa automático;

III – Mesa de inox para manipulação;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CERRITO
GABINETE DO PREFEITO



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 2º C à 7º 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.

RÉGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

GOMERCINDO CALDEIRA LUCAS
Coordenador de Sup. e Planejamento

JOSÉ FLÁVIO VIEIRA DE VIEIRA
Prefeito Municipal