SMDR orienta produtores sobre procedimentos para aquisição do Selo de Inspeção Municipal

Date : 16-12-2025

Com o objetivo de apresentar os procedimentos corretos para a fabricação de produtos de origem animal que garantam sua qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar para comercialização dentro do município, a equipe da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural (SMDR) se reuniu, nesta segunda-feira (15), com os produtores Diego Bonfim e Evelyn Vita, que pretendem abrir uma charcutaria artesanal em Vitória da Conquista.

Além do secretário da pasta, Breno Farias, participou da reunião o gerente do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, (SIM/POA), Nivaldo Sales.

Visita de produtores à SMDR

“Os produtores desejam expandir o seu negócio e, para isso, explicamos a importância de obterem o selo SIM, que é o Serviço de Inspeção Municipal", explicou o secretário. "Diego e Evelyn já produzem embutidos de forma artesanal e querem ampliar o negócio de maneira legal. Nós da SMDR apoiamos projetos como esse, e damos o suporte necessário para que eles possam receber o selo em seus produtos”, acrescentou.

O selo SIM permite a comercialização de embutidos dentro do município onde os produtos são fabricados. Para obtê-lo, o produtor precisa comparecer à sede da SMDR e apresentar documentos como RG, CPF e comprovante de endereço, além de comprovar a responsabilidade técnica e adequar o estabelecimento às boas práticas de fabricação e normas sanitárias.

“O objetivo é garantir a qualidade, higiene e segurança alimentar dos produtos que são fabricados em Vitória da Conquista. É importante que os comerciantes, antes de formalizarem seus negócios, saibam quais as informações e exigências necessárias para obter esse certificado e conseguirem vender os seus produtos de maneira legal”, disse o gerente Nivaldo Sales.

A charcutaria artesanal envolve a produção e comercialização de alimentos como o bacon

defumado, a linguiça defumada, o presunto, entre outros, com uma técnica de preparar e conservar usando métodos como defumação e maturação.

“A nossa fábrica de embutidos vai produzir desde produtos frescos, que são as linguiças toscanas, aos defumados, bacon, lombo, copa lombo, pancetas defumadas e costela. A gente também vai produzir salames artesanais. A ideia começou a partir de uma busca por alimentos mais saudáveis, com menos sal e gordura e menos conservantes”, informou a comerciante Evelyn Vita.

“Eu tinha dificuldade em desenvolver alguns pratos na minha casa e resolvi produzir meu próprio bacon, e tomei um curso de charcutaria artesanal. A partir daí, veio a ideia de não produzir só para a gente, mas de oferecer a outros essa solução. Então, a ideia é oferecer uma experiência gastronômica única, mas com identidade regional”, concluiu a produtora.