Vigilância Sanitária apreende alimentos e interdita padarias durante inspeções de rotina em Vitória da Conquista

Date : 24-07-2026

A Vigilância Sanitária Municipal realizou, nesta semana, uma operação de inspeção de rotina em duas padarias de Vitória da Conquista e apreendeu alimentos impróprios para o consumo, além de adotar medidas administrativas diante das irregularidades encontradas. As ações ocorreram em estabelecimentos localizados nos bairros Brasil e Lagoa das Flores.

Durante as inspeções, foram identificadas não conformidades relacionadas às condições de higiene, estrutura física e armazenamento de alimentos, em desacordo com as normas sanitárias. Entre os produtos apreendidos estavam pães, manteigas, queijos e matérias-primas utilizadas na produção.

GUARANI

Na padaria localizada no bairro Brasil, os produtos irregulares foram recolhidos e o estabelecimento recebeu prazo para realizar as adequações exigidas, permanecendo em funcionamento sob acompanhamento da Vigilância Sanitária.

Maico

Já a padaria da Lagoa das Flores, que possui grande produção e abastece mais de 20 mercados do município, foi totalmente interditada. O estabelecimento somente poderá retomar as atividades após solicitar a desinterdição à Vigilância Sanitária, comprovar que realizou todas as adequações exigidas pela legislação e obter a liberação da equipe técnica, com a emissão do alvará sanitário.

Segundo o coordenador municipal da Vigilância Sanitária, Maico Mares, as fiscalizações fazem parte das ações permanentes de busca ativa desenvolvidas pelo órgão.

"Essa foi mais uma inspeção de rotina. Encontramos situações críticas em dois estabelecimentos de panificação, o que resultou na apreensão dos produtos, em uma interdição parcial e em uma interdição total. Infelizmente, os responsáveis não vêm cumprindo as normas previstas na RDC 216, que trata das boas práticas para serviços de alimentação, principalmente em relação à higiene, ao acondicionamento dos produtos e à estrutura dos locais", explicou.

No caso do estabelecimento interditado, o coordenador explica que a reabertura dependerá da análise técnica da Vigilância Sanitária.

"O proprietário precisa solicitar formalmente a desinterdição. A equipe fará uma nova avaliação e somente após todas as adequações exigidas pela legislação e a emissão do alvará sanitário, o estabelecimento poderá voltar a funcionar. E mesmo assim, continuaremos acompanhando e fiscalizando".

DISPLAYS
Bel
Alegria do Chocolate

Maico destacou que as irregularidades representam risco à saúde da população e reforçou que a Vigilância Sanitária tem investido na orientação dos empreendedores. Apenas no primeiro semestre de 2026, cerca de 155 pessoas participaram das capacitações promovidas pelo órgão sobre boas práticas na manipulação de alimentos.

"O nosso objetivo é orientar antes de punir. Estamos à disposição para esclarecer dúvidas e auxiliar os proprietários e responsáveis técnicos. Mas, quando encontramos situações que colocam em risco a saúde da população, somos obrigados a adotar as medidas previstas em lei", afirmou.

A Vigilância Sanitária também alerta que o número de denúncias relacionadas a estabelecimentos alimentícios tem aumentado. Somente entre maio e julho deste ano, mais de 60 denúncias foram registradas, número superior ao observado em anos anteriores. As equipes seguem realizando fiscalizações e atendendo às denúncias para garantir que população consuma produtos de qualidade.