Manual de Boas Práticas de Laboratórios

Laboratório Alimentos - IFPR Jaguariaíva

Elaboração Data: 26/10/2023	Revisão			
Nome: Michael Sarabia Batista				
Cargo: Técnico de Laboratório de Alimentos	Nº	Data	Responsável	Assinatura

1) Identificação da Instituição:

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ – CÂMPUS JAGUARIAÍVA Av. Eloá Martins Passos Felix – Rod. 151 Km 213,7 – CEP 84200-000 Jaguariaíva - Pr (43) 3233-2070

https://ifpr.edu.br/jaguariaiva

Cursos Ofertados:

- Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio
- Curso Técnico em Biotecnologia Integrado ao Ensino Médio
- Curso Superior em Gestão da Qualidade

2) Definições

- Boas práticas de laboratórios: Práticas que consistem em um conjunto de normas e orientações, orientanda a conduta apropriada no ambiente laboratorial. Podem ser encaradas como um guia para comportamento em situações de risco, ajudando a prevenir acidentes e reduzir contaminhações durante as atividades de laboratório. O manual contém procedimentos a serem rigorosamente seguidos em todas as atividades laboratoriais, além de regras específicas para a realização segura de procedimentos rotineiros nos laboratórios do IFPR campus Jaguariaíva. (Resolução RDC Nº 512/2021 Anvisa).
- Procedimento Operacional Padronizado-POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no processamento, armazenamento e transporte de alimentos. (Resolução RDC nº 267/2003 – Anvisa) (Resolução RDC nº 275/2002 – Anvisa).

3) Conteúdo do Manual do Laboratório de Alimentos

Instruções gerais sobre:

- Introdução ao laboratório
- Instruções para a segurança dos alimentos
- Instruções de segurança no laboratório
- Procedimentos Operacionais Padrão POP´s de higienização

3.1 Introdução ao laboratório:

Este documento objetiva apresentar as normas de utilização e regras de funcionamento, conservação, limpeza, sanitização e segurança do Laboratório de Alimentos, localizado no bloco didático do IFPR Campus Jaguariaíva.

As normas e regras aqui apresentadas aplicam-se a todos os usuários dos laboratórios, discentes, docentes, técnicos, funcionários terceirizados e pessoas que tenham a entrada e permanência autorizadas no local.

3.1.1 Objetivo

O Laboratório de Alimentos tem como objetivo atender as práticas de ensino, contribuir para a pesquisa científica e dar suporte às atividades de extensão dos cursos ofertados no Campus.

Este local foi projetado para realização de análises em alimentos, desenvolvimentos de novos produtos, bem como atividades relacionadas à análise sensorial de alimentos.

3.1.2 Funcionamento do Laboratório

O laboratório está disponível para o uso da comunidade acadêmica nos mesmos horários de funcionamento institucional.

Para utilização do mesmo é necessário o docente responsável fazer agendamento prévio com antecedência mínima de 48 horas úteis.

Todos os agendamentos de aulas práticas deverão ser realizados através do seguinte Formulário: https://forms.gle/9iD4D5n1UAEhfLGG9

Pode-se verificar o quadro de horários livres dos laboratórios na agenda Google préviamente compartilhada com os docentes.

Para a realização de aulas práticas é recomendado, no máximo, a presença de 20 alunos por turma neste laboratório de alimentos.

O usuário deve ter conhecimento da atividade a ser realizada, prevendo possíveis acidentes e reações indesejadas.

É de responsabilidade do usuário a correta segregação e descarte adequado dos resíduos gerados durante a atividade, bem como limpeza e sanitização dos equipamentos, vidrarias, bancadas e materiais. Em caso de dúvida, o usuário pode consultar o técnico de laboratório, bem como POPs disponíveis.

A limpeza do laboratório (estrutura física – pisos, paredes, janelas) é realizada pela equipe de limpeza do campus.

3.2 Instruções para a segurança dos alimentos :

De acordo com a RDC 216 da Anvisa que estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, aos quais precisam ser produzidos, manipulados, armazenados e preparados com responsabilidade, cuidado e higiene, caso contrário podem significar riscos importantes à saúde humana.

Então o usuário do Laboratório de Alimentos deverá seguir as seguintes recomendações:

- Proceder a Higienização das mãos ao entrar no laboratório;
- Sempre usar Jalecos;
- Os jalecos são de uso exclusivo do laboratório de alimentos;
- Usar calça comprida e calçado fechado.
- Proibido sentar no chão e em cima das bancadas:
- Não retirar materiais, vidrarias e utensílios do laboratório de alimentos, assim evitando contaminhação cruzada;
- Durante as análises e/ou processamento de alimentos, afim de evitar contaminações microbiológicas, os usuários e/ou alunos devem evitar falar próximos aos alimentos:
- Evitar tocar as narinas e/ou orelhas,
- Se não houver como evitar o ato, devem interromper o trabalho e proceder a higienização das mãos;
- Manter unhas curtas, limpas, sem esmalte;
- Não usar adornos como brinco, colares, anéis, pulseiras, relógios, celulares, piercing, etc.;
- Cabelos devem estar sempre presos e protegidos por touca, onde todos os fios deverão estar sob a mesma: – (Resolução RDC nº216/2004)
- Janelas fechadas:
- Utilizar a cortina de ar para evitar entrada de insetos.

3.2.1 Higienização de mãos

Referente aos passos de higienização correta das mãos a mesma ocorre em duas etapas:

- Limpeza Realizado com detergentes neutros para remoção de resíduos orgânicos (gordura, proteína, carboidratos),
- Anti-sepsia Relizado com soluções sanitizantes ou alcool 70%, operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente sanitizante, após a lavagem, enxágüe e secagem das mãos.

INSTITUTO FEDERAL DO PARANA MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE LABORATÓRIOS Data de emissão 26 /10 /2023 Documento 01/2023 Campus Jaguariaíva

3.2.2 Higienização do laboratório

Os procedimentos estarão descritos conforme POP's de higienização de equipamentos e ambiente internos como segue abaixo:

Higiene de equipamentos, bancadas e utensílios

- Procedimento de cada equipamento;
- Método: limpeza a seco ou úmido;
- Produtos;
- Local de guarda das vidrarias e utensílios.

Os Utensílios e equipamentos devem ser próprios para a atividade, limpos e conservados.

3.3 Instruções de segurança no laboratório

Por questões de segurança é recomendável que o usuário não trabalhe sozinho no laboratório, devendo estar acompanhado por docente, técnico ou trabalhar em dupla. Não é permitida a entrada e permanência de pessoas sem prévia autorização no laboratório.

Então o usuário do Laboratório de Alimentos deverá seguir as seguintes recomendações:

- Usar EPI's adequados como luvas, jalecos e óculos de segurança;
- Verificar sempre a voltagem correta dos equipamentos 127/220 volts;
- Sempre verificar as válvulas de gás se estão fechadas após o uso;
- Cuidados com a utilização de equipamentos elétricos;
- Cuidados com a utilização de utensílios de corte;
- Cuidados ao manusear equipamentos que emitem de calor como fogões, fornos e chapas aquecedoras.
- Cuidados com outros equipamentos que represente risco em sua utilização.

Algumas posturas que diminuem a probabilidade de acidentes incluem o conhecimento dos riscos que o cercam, a atenção ao trabalho com cautela, a destreza e o respeito às normas de segurança.

DISPOSIÇÕES FINAIS

As orientações e normas apresentadas neste documento foram elabaoradas para o acesso e desenvolvimento de atividades realizadas no Laboratório de Alimentos deste Campus. Situações que não estejam previstas neste regulamento serão definidas e regulamentadas pelo Conselho do Campus.