

Apresentação LaCHSA - 2020

Encaminhamos a prestação de serviços pelo laboratório de Controle Higiênico Sanitário de Alimentos referente as amostras de alimentos que serão analisados no Laboratório de Controle Higiênico-Sanitário/FANUT/UFG.

O Laboratório de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos (LaCHSA) da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (/FANUT/UFG) é um laboratório institucional que trabalha em parceria com a Fundação de Apoio à Pesquisa da UFG (FUNAPE), principalmente no gerenciamento dos recursos financeiros. Dessa forma, o laboratório recebe pagamento em dinheiro via boleto e a nota fiscal é emitida pela FUNAPE.

Além das atividades de ensino, pesquisa e extensão, o LaCHSA também presta serviços à comunidade, indústrias alimentícias e Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do estado de Goiás e outros estados.

Essa atividade é regulamentada pela Resolução CONSUNI nº 13 de 2018 da UFG que pode ser obtida pelo link: [https://www.ufg.br/up/1/o/Resolucao CONSUNI_2018_0013.pdf](https://www.ufg.br/up/1/o/Resolucao_CONSUNI_2018_0013.pdf).

O projeto de extensão para prestação de serviço pelo LaCHSA foi aprovado na 202ª reunião de conselho diretor da Faculdade de Nutrição no dia 09/03/2018.

1. METODOLOGIA

As análises realizadas abrangem identificação de bactérias transmitidas por alimentos e controle de boas práticas de fabricação no desenvolvimento de produtos alimentícios seguindo as normas estabelecidas pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n. 331 de 23 de dezembro de 2019 que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor, indispensáveis para a avaliação das Boas Práticas de Produção de Alimentos e Prestação de Serviços e para análise microbiológica de produtos alimentícios.

As análises microbiológicas de água para consumo humano e seu padrão

de potabilidade, segue o padrão estabelecido pela Portaria de Consolidação n. 5 de 28 de setembro de 2017, capítulo V, Anexo 1 do Anexo XX .

As metodologias para amostragem, coleta, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica das amostras obedecem ao disposto pelo: *Codex Alimentarius*, *Internacional Commission on Microbiological Specifications for Foods* (ICMSF), *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods* da *American Public Health Association* (APHA) (2015), *Bacteriological Analytical Manual* da *Food and Drug Administration* (FDA), editado por *Association of Official Analytical Chemists* (AOAC).

2. EMISSÃO DE LAUDOS

O LaCHSA emite apenas laudos de orientação por ser um laboratório institucional.

O tempo médio de entrega dos laudos de orientação é de no mínimo sete dias.

Todos os laudos emitidos têm uma cópia e são armazenados no banco de dados do LaCHSA.

RECEBIMENTO E PROCESSAMENTO DE AMOSTRAS

O horário de funcionamento do laboratório é de segunda a sexta-feira das 8:00 às 17:00.

O laboratório recebe amostras às segundas e terças-feiras das 8:00 às 12:00h.

Não realiza atividades aos finais de semana.

Não realiza análises microbiológicas nos horários de aula prática do curso de graduação em nutrição.

Realiza várias pesquisas ao mesmo tempo, respeitando o cronograma e agendamento de atividades.

3. ORÇAMENTO

As análises de cada amostra gera um custo de R\$65,00 por micro-organismo analisado (Anexo I). Ou seja, se na amostra a ser analisada a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n. 331/20192001 determina análise de cinco micro-organismos, multiplica-se esse número de determinações por R\$65,00.

Para alunos de graduação e pós-graduação da Faculdade de Nutrição da UFG não é cobrado nenhum valor pelas análises. O laboratório disponibiliza toda vidraria e equipamentos necessários para realização da pesquisa. Contudo, meios de cultura, reagentes e demais materiais necessários para a realização da pesquisa e que o laboratório não possui são de responsabilidade do aluno.

Para alunos da UFG de outras unidades acadêmicas é cobrado 10% do valor da análise, quando o aluno realiza as análises e 40% quando as análises são realizadas pelo LaCHSA.

Para outras Instituições de Ensino Superior é cobrado 40% do valor da análise.

4. ENTREGA DE MATERIAL PARA ANÁLISE

Para a entrega das amostras para as análises microbiológicas (Anexo II), o solicitante deve entregar uma ou mais unidade da amostra contendo de 100 a 500 g ou mL.

As Amostras devem ser acondicionadas na embalagem que são comercializadas, embaladas em sacos plásticos e transportadas ao laboratório em até duas horas em caixas isotérmicas (isopor) contendo gelo (sem o contato direto com a amostra), para que seja mantida a temperatura.

Nas amostras devem ser descritas:

*Produto: *Local de produção: *Endereço da produção: *Município/UF *Telefone: *Requisitante: *E-mail *CNPJ: *Endereço do restaurante/CNPJ:
--

5. DESTINO DA VERBA ARRECADA PELO LABORATÓRIO

Todo dinheiro obtido pelo laboratório é destinado de acordo com o estabelecido no projeto de extensão PD026-2018 para:

- Manutenção de máquinas e equipamentos
- Compra de novos equipamentos
- Reposição de vidraria quebrada
- Reforma do espaço
- Passagens e diárias para qualificação da equipe
- Material de consumo (papelaria, limpeza, meios de cultura)
- Material didático (livros, manuais, metodologias)

A verba obtida não é destinada para aquisição de materiais, equipamentos, insumos que não sejam de interesse e que não estejam em consonância com as atividades realizadas pelo laboratório, bem como, para subsidiar despesas de pesquisas realizadas por outros professores que fazem uso do laboratório.

6. PRESTAÇÃO DE CONTAS

Toda prestação de conta é feita sempre ao final do ano, no qual um relatório detalhado é enviado para a FUNAPE e uma apresentação é feita no Conselho Diretor da Faculdade de Nutrição.

Sobre o valor total das atividades de serviços remunerados é cobrado um percentual mínimo de dezesseis por cento (16%) pela UFG, que se destina ao ressarcimento pela utilização de bens, serviços, estrutura física, recursos humanos e identidade da universidade.

Deste percentual de dezesseis por cento (16%), metade é gerido pela administração superior da UFG e a outra metade pela unidade acadêmica FANUT à qual a atividade de serviço remunerado pelo LaCHSA está vinculada.

Além dos 16% repassados à UFG, 10% é repassado para a FUNAPE para suas despesas administrativas e operacionais.

Liana Jayme Borges
Coordenadora do LaCHSA

ANEXO I

VALORES DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	
Valores por micro-organismo analisado por amostra:	
<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> R\$65,00	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> R\$65,00
<input type="checkbox"/> Bactérias Mesófilas Aeróbias Viáveis R\$65,00	<input type="checkbox"/> Estafilococos coagulase positiva R\$65,00
<input type="checkbox"/> Bactérias Mesófilas Anaeróbias R\$65,00	<input type="checkbox"/> Teste de incubação R\$ 15,00
<input type="checkbox"/> Bactérias Termófilas Aeróbias R\$65,00	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> R\$65,00
<input type="checkbox"/> Bolores e Leveduras R\$65,00	<input type="checkbox"/> Clostrídio sulfito redutor R\$65,00
<input type="checkbox"/> Coliformes 35°C e 45°C R\$65,00	<input type="checkbox"/> Kit compara 10 <i>swab</i> de superfície R\$30,00
<input type="checkbox"/> <i>Swab</i> de mãos para <i>Escherichia coli</i> R\$50,00	<input type="checkbox"/> <i>Swab</i> de fossa nasal para <i>Staphylococcus aureus</i> R\$50,00
<input type="checkbox"/> <i>Swab</i> de mãos para <i>Staphylococcus aureus</i> R\$50,00	<input type="checkbox"/> <i>Swab</i> de fossa nasal para <i>Escherichia coli</i> R\$50,00

Método Analítico: Estabelecido pela American Public Health Association – APHA, 2015.

ANEXO II

FICHA DE ORIENTAÇÃO DE ANÁLISES DO LCHSA

1. Para as análises microbiológicas o solicitante deve entregar UMA UNIDADE da amostra contendo 100 a 500g ou mL.
2. As amostras deverão estar acondicionadas em embalagem própria ou esterilizada, dentro de caixa isotérmica com gelo (sem o contato direto com a amostra) no horário e dia previamente agendado com a técnica responsável.

PREENCHIDO PELO RESPONSÁVEL DA ENTREGA	
Nome:	
Responsável pela entrega:	
Endereço:	
CNPJ/CPF:	
Telefone:	Celular:
e-mail:	
Data da Entrega: ___/___ / 2020	Data da Coleta/produção: ___/___ / 2020
Nome da Amostra:	Responsável pela Coleta:
Lote:	Validade da Amostra:

PREENCHIDO PELO RESPONSÁVEL DO LCHSA	
Data de entrega:	Responsavel pelo recebimento:
Número da Amostra:	Tipo de Análise: Orientação
Início da Análise: ___/___ / 2020	Término da Análise: ___/___ / 2020
Características:	Data agendada para a analises: : ___/___ / 2020