

Formulário de cadastramento de usuários do LaCHSA

1 - Identificação do aluno

Nome:			
Curso/Programa:			
Telefone fixo:	()	Telefone móvel:	()
e-mail:			

2 - Identificação do projeto

Título do Projeto			
Orientador:			
Análises que serão realizadas no lab.			
Data de início:		Data de término:	

3 - Declaração de responsabilidade

Eu, _____, declaro para os devidos fins, que fui informado(a), li e estou ciente quanto normas estabelecidas para se trabalhar no Laboratório de Controle Higiênico Sanitário de Alimentos da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás. Declaro ainda que tenho conhecimento a respeito das normas básicas de segurança em laboratório de análise microbiológica de alimentos, incluindo os cuidados no uso de vidrarias, reagentes, balanças, equipamentos para análise de alimentos, descarte de resíduos, informação de segurança de produtos químicos e biológicos e a utilização de equipamentos de proteção individual e coletiva.

Goiânia, de _____ de _____.

Assinatura: _____

Termo de responsabilidade do orientador (1)**À Senhora****Profª Drª Liana Jayme Borges****Coordenadora do Laboratório de Controle Higiênico Sanitário de Alimentos**

Venho através deste, assumir inteira responsabilidade sobre as atividades realizadas e eventuais problemas e acidentes ocorridos no Laboratório de Controle Higiênico Sanitário de Alimentos, do meu orientando(a) aluno(a) _____, que realizará as seguintes análises: _____

referentes ao projeto

Para o aluno(a) foram apresentadas as normas básicas de segurança em laboratório de análise microbiológica de alimentos, incluindo os cuidados no uso de vidrarias, balanças, equipamentos para análises de alimentos, descarte de resíduos, informações de segurança de produtos químicos e a utilização de equipamentos de proteção individual e coletiva, estando o(a) mesmo(a) apto(a) a ficar sozinho(a) no laboratório e exercer suas atividades.

Declaro ainda que tenho conhecimento das normas estabelecidas e aprovadas para se trabalhar no laboratório.

Sendo o que nos cabe no momento,

Atenciosamente,

Orientador Prof (a). Dr (a) _____

Goiânia, ____/____/____

Termo de responsabilidade do orientador (2)

À Senhora

Profª Drª Liana Jayme Borges

Coordenadora do Laboratório de Controle Higiênico Sanitário de Alimentos

Venho através deste, informar que meu(minha) orientando(a) de pós-graduação (mestrado/doutorado), aluno(a) _____ irá capacitar, ajudar e acompanhar meu(minha) orientando(a) de graduação, aluno(a) _____ no laboratório para realização de sua pesquisa, pois o(a) considero apto(a) para exercer tais atividades.

Assumo inteira responsabilidade sobre as atividades desenvolvidas e eventuais problemas e acidentes oriundos das atividades realizadas por meus orientandos de pós-graduação e graduação.

Declaro ainda que tenho conhecimento das normas estabelecidas e aprovadas para se trabalhar no laboratório.

Sendo o que nos cabe no momento,

Atenciosamente,

Orientador Prof (a). Dr (a) _____

Goiânia, ____/____/____

Termo de responsabilidade do aluno (1)

À Senhora

Profª Drª Liana Jayme Borges

Coordenadora do Laboratório de Controle Higiénico Sanitário de Alimentos

Venho através deste, informar que passei por capacitação para trabalhar no LaCHSA e me considero apto(a) a ficar sozinho(a) dentro do laboratório para realização de minha pesquisa.

Foram apresentadas a mim as normas básicas de segurança em laboratório de análise microbiológica de alimentos, incluindo os cuidados no uso de vidrarias, balanças, equipamentos para análises de alimentos, descarte de resíduos, informações de segurança de produtos químicos e a utilização de equipamentos de proteção individual e coletiva.

Declaro ainda que tenho conhecimento das normas estabelecidas e aprovadas para se trabalhar no laboratório.

Sendo o que nos cabe no momento,

Atenciosamente,

Aluno (a). _____

Goiânia, ____/____/____

Termo de responsabilidade do aluno (2)**À Senhora****Profª Drª Liana Jayme Borges****Coordenadora do Laboratório de Controle Higiénico Sanitário de Alimentos**

Venho através deste, informar que eu _____, aluno(a) de pós-graduação orientado(a) pelo(a) professor(a) _____, estou ciente das atividades de capacitação e de acompanhamento do(a) aluno(a) de graduação _____ em sua pesquisa dentro do LaCHSA.

Fui capacitado para a realização das atividades dentro do laboratório, onde me foram apresentadas as normas básicas de segurança em laboratório de análise microbiológica de alimentos, incluindo os cuidados no uso de vidrarias, balanças, equipamentos para análises de alimentos, descarte de resíduos, informações de segurança de produtos químicos e a utilização de equipamentos de proteção individual e coletiva e estou apto(a) a repassar tais informações ao(a) aluno(a) de graduação.

Declaro ainda que tenho conhecimento das normas estabelecidas e aprovadas para se trabalhar no laboratório.

Sendo o que nos cabe no momento,

Atenciosamente,

Aluno (a). _____

Goiânia, ____/____/____

REGRAS GERAIS DO LABORATÓRIO

1. Preencher toda documentação via SEI
2. Registro das atividades: As atividades desenvolvidas devem ser registradas antes da saída do laboratório, ao término das atividades no caderno específico para este fim
3. Anotar o empréstimo e a quebra de vidrarias nos respectivos cadernos
4. Jalecos: Os jalecos são de uso individual. Cada um deve usar seu próprio jaleco e ao final de cada semana deve ser levado para higienização.
5. Não utilizar o jaleco fora do laboratório, nos corredores, salas e gabinetes da FANUT
6. Guarda de material: Ao separar o seu material, esse deve ser identificado e separado para as análises da semana e não guardá-lo para as semanas seguintes.
7. Meios de cultura:
 - a) Respeitar as indicações do rótulo e a quantidade que cada frasco suporta (utilizar até 70% da capacidade de cada frasco)
 - b) Não estocar os meios por mais de uma semana;
 - c) Preparar meios apenas para as análises da semana;
 - d) Fazer o cálculo da quantidade de meio a ser utilizado naquela semana. Se ocorrer de sobrar os meios prontos de suas análises, avisar que esses estão disponíveis para outras análises;
 - e) Os meios de cultura preparados devem ser identificados com etiquetas próprias com o nome do meio de cultura, data de produção e nome do responsável. Meios de cultura sem essas identificações serão descartados ou utilizados por outros usuários para evitar desperdício.
 - f) Cada usuário é responsável pela limpeza de todos os equipamentos utilizados após cada uso.
8. Capacitação: Para poder trabalhar no laboratório, todos (docentes e discentes envolvidos na pesquisa) devem ser capacitados pela coordenadora ou pela técnica do laboratório. Sem a

capacitação é PROIBIDO o trabalho dentro do laboratório. Qualquer dúvida sobre procedimentos, deve-se procurar o orientador responsável ou a técnica do laboratório.

9. Vidrarias:

- a) Embrulhar a vidraria de forma correta após a secagem. Caso o embrulho não esteja adequado, a operação deverá ser refeita
- b) Vidraria que for ser utilizada e que não estiver higienizada corretamente, deverá ser lavada imediatamente. Não se deve deixar na pia de higienização.

10. Análises

- a) Respeitar o cronograma de análises: ver a disponibilidade no cronograma para realizá-las com a coordenadora ou técnica do laboratório

Obs. Respeitar o cronograma é ter a certeza que haverá disponibilidade de estufas, geladeiras, banhos-maria, capela e vidrarias.

- b) Limpar as capelas após cada uso
- c) Limpar as bancadas a cada uso
- d) Fechar o gás e desligar os equipamentos na tomada após o uso
- e) Deixar as placas que serão descontaminadas por no máximo dois (2) dias dentro da geladeira.
- f) Deixar as placas que estão aguardando as provas confirmatórias por no máximo duas (2) semanas. Respeitar as placas NÃO AUTOCLAVAR, NÃO MEXER. Colocar a data e nome no material deixado na geladeira.
- g) Não deixar as vidrarias de molho na pia de higienização por mais de 12 horas.

Obs. CADA UM É RESPONSÁVEL PELO SEU MATERIAL, PORÉM, COLABORAR COM O COLEGA É FUNDAMENTAL.

11. Caso as regras do laboratório não sejam respeitadas, o aluno/pesquisador estará proibido de entrar no laboratório para realizar suas atividades

LaCHSA

Laboratório de Controle Higiénico
Sanitário de Alimentos

F A N U T

FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Endereço: Rua 227 Qd 68 s/nº
Setor Leste Universitário – CAMPUS I.
CEP: 74.605-080**

**PABX: (62) 3209-6270-Ramal 215
FAX: (62) 3209-6273
Site: www.fanut.ufg.br**

ROTINA DOS ALUNOS DURANTE A SEMANA:

- 1- Separar o material,
- 2- Preparar os meios
- 3- Realizar as análises
- 4- Descontaminar as vidrarias (lavar a autoclave após o uso)
- 5- LAVAR AS VIDRARIAS
- 6- EMBALAR AS VIDRARIAS
- 7- ESTERILIZAR AS VIDRARIAS
- 8- Guardar a vidraria no local correto

O laboratório é de TODOS, porém, para que cada um possa usá-lo da maneira correta, CADA UM deve fazer sua parte e cuidar e zelar desse bem.

Profa. Dra. Liana Jayme Borges
Coordenadora do LaCHSA/FANUT/UFG