



**Serviço Público Federal
Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição**



**MANUAL DE BIOSSEGURANÇA E BOAS PRÁTICAS
DOS LABORATÓRIOS DE COZINHA
EXPERIMENTAL DA ENUFBA**

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 2 de 36

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	04
2. OBJETIVOS	05
2.1. OBJETIVO GERAL	05
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	05
3. ESTRUTURA DA UNIDADE	06
3.1. ATIVIDADES EXECUTADAS	06
3.2. EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIOS	07
3.3. RECURSOS HUMANOS	09
4. BIOSSEGURANÇA USUAL EM LABORATÓRIOS	13
4.1. TIPOS DE RISCOS	13
4.1.1. RISCOS FÍSICOS	14
4.1.2. RISCOS QUÍMICOS	14
4.1.3. RISCOS BIOLÓGICOS	14
4.1.4. RISCOS ERGONÔMICOS	15
4.1.5. RISCOS DE ACIDENTES OU MECÂNICOS	15
4.2. RISCOS DOS LABORATÓRIOS DE COZINHA EXPERIMENTAL DA ENUFBA	15
5. BIOSSEGURANÇA: BOAS PRÁTICAS DOS LABORATÓRIOS	16
5.1. BOAS PRÁTICAS GERAIS	16
5.2. BOAS PRÁTICAS ESPECÍFICAS PARA OS LABORATÓRIOS DE COZINHA	19

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 3 de 36

EXPERIMENTAL	
6. COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA	21
7. O QUE FAZER EM CASOS DE ACIDENTES	21
7.1. MEDIDAS TOMADAS EM CASOS DE ACIDENTES	21
7.2. INCÊNDIOS NOS LABORATÓRIOS	22
8. MANEJO DE RESÍDUOS	23
8.1. COLETA E DESCARTE DE ÓLEO	24
9. HIGIENE AMBIENTAL	24
9.1. PROCEDIMENTOS NÃO PERMITIDOS NA HIGIENE DA ÁREA DE MANIPULAÇÃO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	24
9.2. CONTROLE DE VETORES E PRAGAS	25
9.3. ÁGUA	25
ANEXO 1 – LAVAGEM DE MÃOS	26
ANEXO 2 – HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS.....	27
ANEXO 3 – CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS	28
ANEXO 4 – RELATÓRIO DESCRITIVO DA QUALIDADE DA ÁGUA	31
ANEXO 5 – LISTA COM TELEFONES ÚTEIS E DE EMERGÊNCIA	32
REFERÊNCIAS.....	33

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 4 de 36

1. APRESENTAÇÃO

A equipe dos laboratórios da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA) juntamente com o apoio dos estagiários, Isamira Reis e Kaico Damacena, vem por meio deste implantar medidas voltadas à prevenção, controle, minimização ou eliminação dos riscos à acidentes ocupacionais e danos patrimoniais inerentes às atividades realizadas nos laboratórios de cozinha experimental desta Unidade. As cozinhas experimentais da ENUFBA são espaços destinados ao desenvolvimento de aulas práticas dos cursos de Nutrição e Gastronomia, entre elas, Técnica Dietética I e II, Ateliê Gastronômico I, Tecnologia Especial e Conservação dos Alimentos, Bebidas, Gastronomia Hospitalar, Panificação e Confeitaria, Gastronomia Baiana, entre outras. Elas permitem o desenvolvimento de atividades práticas tanto de ensino, quanto de pesquisa e extensão, possibilitando o exercício dos conteúdos teóricos desenvolvidos em sala de aula.

A Biossegurança se apresenta como um conjunto de procedimentos, ações, técnicas, metodologias, equipamentos e dispositivos capazes de eliminar ou minimizar riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços, que podem comprometer a saúde das pessoas, dos animais, do meio ambiente ou a qualidade dos trabalhos desenvolvidos, além de ser de fundamental importância em laboratórios de ensino e de pesquisa. As Boas Práticas de Laboratório (BPL) se caracterizam como um conjunto de normas que dizem respeito à organização e às condições sob as quais estudos em laboratórios e/ou campo são planejados, realizados, monitorados, registrados e relatados; e apresentasse como um documento que descreve todas as boas práticas adotadas na manipulação de alimentos de acordo com as legislações vigentes.

A educação e a informação dos usuários dos laboratórios de cozinha experimental a respeito dos fatores presentes nos laboratórios que podem ter impacto sobre a saúde e a segurança, são fundamentais para que a utilização dos espaços ocorra de maneira correta e efetiva, resultando em mudanças de comportamento que possam evitar a exposição

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 5 de 36

desnecessária aos riscos. Assim sendo, o presente manual foi confeccionado de modo a reduzir a exposição aos riscos, que afetam a saúde de profissionais e estudantes, bem como danos patrimoniais, apresentando práticas seguras essenciais baseadas no trabalho rotineiro dos laboratórios de cozinha experimental da Unidade com enfoque nos cuidados dos diversos setores, com atenção principal para a classificação dos riscos. A cópia do presente documento estará disponível nos laboratórios e sua versão digital será disponibilizada no site institucional, para que todos os usuários ou interessados tenham amplo e facilitado acesso ao material.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

Garantir a biossegurança e as boas práticas laboratoriais nos laboratórios de cozinha experimental da ENUFBA.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Listar os laboratórios de tecnologia, técnica dietética e cozinha experimental da Escola de Nutrição da UFBA, as atividades realizadas nestes espaços e os equipamentos e mobiliários dos mesmos;
- Apresentar o quadro técnico-administrativo da ENUFBA e definir as atribuições da equipe dos laboratórios, dos auxiliares e dos estagiários;
- Informar quais são os riscos encontrados nos laboratórios de cozinha experimental;
- Proteger os usuários dos laboratórios de cozinha experimental contra os riscos e acidentes nesses espaços;
- Estabelecer um padrão de boas práticas de segurança dos laboratórios de cozinha experimental da ENUFBA;
- Informar sobre o correto uso dos materiais, utensílios e equipamentos dos laboratórios de cozinha experimental, de modo a conservar o patrimônio da Universidade, zelar pela

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 6 de 36

saúde e bem-estar dos funcionários e alunos e a preparar o futuro profissional para o exercício da profissão;

- Informar sobre as normas de higiene das mãos dos manipuladores de alimentos e das bancadas dos laboratórios.

3. ESTRUTURA DA UNIDADE

3.1. ATIVIDADES EXECUTADAS

A ENUFBA atualmente possui 05 laboratórios de cozinha experimental, sendo estes: Laboratório de Cozinha Quente (B02), Laboratório de Panificação e Confeitaria (B04), Restaurante (B05), Laboratório de Tecnologia dos Alimentos (B11) e Laboratório de Técnica Dietética (B14). Eles são utilizados para a realização de aulas práticas nos cursos de Nutrição e de Gastronomia e em alguns, também, são realizadas atividades de pesquisa e extensão, conforme consta no Quadro 01.

Quadro 01: Atividades executadas nos laboratórios de ensaio da ENUFBA.

Laboratório	Código / número da sala	Atividade realizada		
		Aula prática de Nutrição	Aula prática de Gastronomia	Pesquisa / Extensão
Laboratório de Cozinha Quente	B02		x	x
Laboratório de Panificação e Confeitaria	B04	x	x	x

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	--	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 7 de 36

Restaurante	B05		x	x
Laboratório de Tecnologia de Alimentos	B11	x	x	x
Laboratório de Técnica Dietética	B14	x	x	x
Sala de primeiros socorros*	B15			
Coordenação dos Laboratórios*	B16			

* As aulas práticas e o desenvolvimento de atividades de pesquisa e extensão não são realizadas nestas, porém os docentes e discentes possuem acesso. Última atualização realizada em: 07 de julho de 2023. Fonte: Autoria Própria.

3.2. EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS / MOBILIÁRIOS

O Quadro 02 apresenta um breve levantamento dos equipamentos e alguns mobiliários presentes nos laboratórios de cozinha experimental da ENUFBA.

Quadro 02: Levantamento dos equipamentos, utensílios e mobiliários presentes nos laboratórios de cozinha experimental da ENUFBA.

Laboratório	Levantamento dos equipamentos, utensílios e mobiliários presentes*
Laboratório de Cozinha Quente	01 balança de precisão (SF400), 02 batedeiras domésticas (Philips Walita), 05 coifas, 01 extrator de suco (Cemaf), 09 fogões industriais com

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 8 de 36

	2 bocas (Alja), 01 fogão industrial de 6 bocas sem forno (Metalmaq), 01 forno a gás (Metalmaq), 01 forno combinado (LTedesco – Grand Chef Convector), 01 liquidificador industrial, (PROGÁS – THE MIX PRMQ), 01 moedor de carne (BRAESI – BMC-10 Bivolt), Refrigerador Duplex MIDEA (MD-RT507FGA041). Móveis e itens: 03 armários verticais, 01 banco, 01 cadeira, 01 extintor de incêndio (tipo A, B e C – PHM Engenharia), 01 lixeira com tampa, 01 lixeira sem tampa, 01 bancada lisa em aço inox com furos.(guardar)
Laboratório de Panificação e Confeitaria	04 batedeiras domésticas (Philips Walita), 01 batedeira doméstica (Mallory – Giromax Quattro), 01 balança semi-analítica (LÍDER), 01 batedeira planetária (Gastromaq BP-06), 02 batedeiras planetárias (Monte Castelo BTP12), 01 estufa de pão inox vertical, 01 fatiador de frios (ARBEL), 01 fogão de 6 bocas com forno (BRASCHAMA), 01 freezer (Ecologic – FZGE320), 03 fornos elétricos (Metalmaq – Série 70), 01 máquina de fazer pastel cilindro (Mirella 28cm – Malta ref: 911), 01 masseira (cilindro micro), 01 micro-ondas (Panasonic – Piccolo style), 01 processador de alimentos (Hamilton Beach – FP11), 01 refrigerador combinado (Consul – CRM33), 01 refrigerador expositor (METALFRIO). Móveis e itens: 02 ares condicionados (RHEEM – Cassete), 02 armários verticais, 01 armário pequeno, 02 bancadas (mesas), 01 extintor de incêndio (tipo A, B e C – PHM Engenharia), 01 lixeira com tampa, 01 lixeira sem tampa.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 9 de 36

Restaurante	01 batedeira doméstica (Philips Walita), 01 extrator de suco (Skymssen – EXB), 01 cooktop por indução 2 bocas, 01 refrigerador (Consul – CRA30), 01 máquina de café (Mirage Deluxe). Móveis e itens: 01 ar condicionado (RHEEM - Cassete), 01 armário pequeno, 01 armário vertical, 01 banco, 22 cadeiras, 01 escrivaninha, 01 extintor de incêndio (tipo A, B e C – PHM Engenharia), 01 lixeira com tampa, 03 mesas redondas, 01 suporte de água (Britânia – Aqua bivolt).
Laboratório de Tecnologia dos Alimentos	01 balança (Líder – P200M), 01 batedeira doméstica (Philips Walita), 01 cortador de carne (FRITSCH – pulverisette 15), 01 extrator de suco (Skymssen – EXB), 01 estufa (Pardal – rainbow), 01 estufa de secagem (FANEM – 315 SE), 02 fogões industriais de 2 bocas (Alja), CHAMA), 01 forno elétrico (Layr Midy), 01 freezer (Ecologic GE Double integration – FZGE320), 01 freezer (Electrolux – DC41), 01 guilhotina elétrica (Metalmaq – Série 70), 01 forno a gás (TEDESCON – série 42480), 01 liquidificador doméstico (Philips Walita – R12103), 01 liquidificador doméstico (ULTRA – Liqui Ultra), 01 micro-ondas (Panasonic – Piccolo style), 01 refrigerador combinado (Consul – CRM33). Móveis e itens: 02 armários verticais, 01 bancada (mesa), 11 bancos (05 redondos e 06 quadrados), 12 caixas monoblocos, 03 caixas organizadoras, 01 lixeira com tampa, 01 lixeira sem tampa.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 10 de 36

Laboratório de Técnica Dietética	01 balança de precisão (EVEN), 01 balança (MARTE - AD3300), 03 batedeiras domésticas (Philips Walita), 06 coifas, 02 extratores de suco (Skymssen – EXB), 10 fogões industriais de 2 bocas (Alja), 01 extrator de suco (Philips Walita), 01 fritadeira (PHILCO), 01 forno elétrico (Metalmaq – Série 70), 02 liquidificadores domésticos (Britânia), 01 liquidificador industrial (Colombo – AR 2L), 01 máquina de waffle (BIG), 01 microondas (LG-MH7053R), 01 moedor de carne (Poli Metalúrgica PCP-10L), 01 moinho de facas (Skymssen – PA-7SE), 01 multiprocessador (Philco – All in One Citrus), 01 refrigerador combinado (ELECTROLUX-IB54). Móveis e itens: 01 armário pequeno, 02 armários verticais, 01 cadeira, 01 extintor de incêndio (tipo A, B e C – PHM Engenharia), 01 lixeira com tampa, 01 lixeira sem tampa, 01 coletor de óleo de cozinha.
--	--

* Os equipamentos utensílios e mobiliários específicos ficam à disposição dos professores e alunos. Toda a implantação dos laboratórios obedece a critérios estabelecidos em matrizes curriculares dos cursos de graduação e pós-graduação da UFBA. Última atualização realizada em: 07 de julho de 2023. Fonte: Autoria Própria.

Quadro 03: Levantamento dos equipamentos, utensílios e mobiliários presentes na coordenação dos laboratórios e sala de primeiros socorros.

Sala de primeiros socorros*	01 Lavatório para lavagem de mãos e ferimentos, 01 dispensador de sabonete líquido, 01 dispensador de papel toalha, 01 lixeira sem tampa, 01 mesa, 01 caixa de primeiros socorros, 02 armários de utensílios.
Coordenação dos Laboratórios*	01 armário de 8 portas para guarda de pertences dos servidores e manuais de equipamentos, 01 armário de 01 porta para material reserva de primeiros socorros, 01 armário de guarda de utensílios, 01 armário de guarda de material descartável para cozinhas didáticas, 0 mesa, 01

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	--	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 11 de 36

	computador, 01 estação de trabalho com 2 gavetas, 01 aparelho telefônico, 2 cadeiras de escritório com braços e roldanas, 1 cadeira de escritório com roldana. Esta sala conta com um espaço ao fundo que funciona com uma mini-copa com uma mesa com bandeja, copos, xícaras, garrafa térmica, freezer e uma pia para lavagem de pratos.
--	---

3.3. RECURSOS HUMANOS

Trabalham atualmente nos laboratórios de ensaio da ENUFBA 02 (dois) técnicos administrativos, os quais ocupam os cargos de farmacêutica-bioquímica e químico, ocupando ainda a função de coordenadora e vice-coordenador dos laboratórios, respectivamente. Nos laboratórios de cozinha didática temos uma auxiliar de Nutrição e Dietética, um garçom com as atividades adaptadas à função de auxiliar de cozinha e uma copeira (terceirizada) e duas Técnicas de Nutrição e Dietética que atendem aos Estoques de Alimentos para as aulas práticas da Unidade. Além disso, existem 02 (dois) discentes, sendo uma do curso de Nutrição, e um do curso de Gastronomia, que são estagiários vinculados à equipe técnica dos laboratórios, docentes e discentes de graduação e de pós-graduação que também utilizam esses espaços.

A relação dos técnicos-administrativos que trabalham nesses espaços encontra-se descrita no Quadro 03 e as atribuições destes estão descritas no Quadro 04.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 12 de 36

Quadro 04: Relação dos técnico-administrativos que fazem o uso dos laboratórios da ENUFBA.

Comunidade acadêmica	Nome	Disciplina / Grupo de pesquisa / função	Laboratório(s) que trabalha / desenvolve atividades
Técnicos administrativos	Adeilson Inocêncio da Silva	Garçom	Laboratórios de cozinha didática
	Ayse Santos Barbosa*	Farmacêutica-bioquímica de alimentos	Todos
	Ana Celis Lopes da Pureza	Técnica de Nutrição e Dietética	Estoque
	Simone Florentino de Souza	Técnica de Nutrição e Dietética	Estoque
	Isabela Pinheiro Penelúc	Copeira (terceirizada)	Laboratórios de cozinha didática
	Luís Fernandes Pereira Santos*	Químico	Todos
	Vilma Ascensão Ferreira de Alcântara	Auxiliar de nutrição e dietética	Laboratórios de cozinha didática

*Servidores que Coordenam os Laboratórios;

Quadro 05: Rotina de atividades dos técnicos-administrativos que trabalham nos laboratórios de cozinha experimental da ENUFBA.

Principais atribuições dos Coordenadores dos laboratórios
• Supervisionar os laboratórios de aulas práticas, as atividades de pesquisa e de extensão; • Assegurar que o calendário das aulas práticas seja cumprido, coordenando e garantindo a preparação do material das aulas visando o atendimento eficaz aos discentes e docentes;

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 13 de 36

- Organizar o calendário de atividades de pesquisa e de extensão, garantindo que as mesmas aconteçam, sem, contudo, prejudicar as aulas (coordenação);
- Garantir o bom funcionamento do laboratório de maneira geral, verificando periodicamente as condições dos equipamentos;
- Garantir e fiscalizar o uso de equipamentos de proteção individual (EPI's) bem como fiscalizar o cumprimento dos regulamentos e normas do laboratório;
- Autorizar o uso do laboratório tanto no caso das atividades de ensino como no caso de utilização na pesquisa e na extensão (coordenação);
- Supervisionar os horários de trabalho dos funcionários dos laboratórios (coordenação);
- Cuidar da estrutura geral dos laboratórios: funcionários, equipamentos, materiais. Assegurar o funcionamento de cada um desses itens;
- Aprovar a utilização e ou retirada de equipamentos e materiais de qualquer tipo dos laboratórios (coordenação);
- Responder pela segurança e bom funcionamento dos laboratórios;
- Realizar inspeções de manutenção regular tanto das instalações quanto dos equipamentos de segurança dos laboratórios e documentar essas inspeções para que medidas sejam tomadas, quando se fizer necessário;
- Viabilizar um treinamento apropriado de segurança aos novos usuários dos laboratórios bem como à equipe técnica (coordenação);
- Assegurar-se de que o pessoal técnico esteja familiarizado com as regras de segurança e de que todos as cumpram;
- Viabilizar a realização da inspeção periódica dos extintores de incêndio por uma empresa especializada;
- Viabilizar o treinamento dos usuários dos laboratórios em relação à utilização dos equipamentos específicos de emergência e do que fazer em casos de acidentes;
- Fiscalizar periodicamente a aplicação do check list para manutenção dos laboratórios organizados (coordenação);

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 14 de 36

- Responder as ocorrências registradas nos livros de ocorrência dos laboratórios (coordenação).
- Realizar as requisições de serviços / intervenções para os laboratórios via Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos (SIPAC).

Principais atribuições dos auxiliares dos laboratórios

- Organizar e arrumar antes de cada aula os materiais, as bancadas e os equipamentos a serem utilizados;
- Acompanhar e auxiliar o docente durante as aulas;
- Realizar as tarefas finais de limpeza, arrumação e armazenagem de alimentos e utensílios ao término das aulas;
- Verificar se os equipamentos estão desligados;
- Registrar e informar quaisquer não conformidades aos docentes, à equipe dos laboratórios e formalizar o fato no livro de ocorrência.

Principais atribuições dos técnicos de Nutrição e Dietética

- Receber os insumos entregues pelos fornecedores ou compras feitas com o cartão corporativo;
- Conferir as caixas confeccionadas como os insumos para as aulas práticas dos cursos de Nutrição e Gastronomia;
- Realizar, quando necessário, técnicas de conservação de alimentos com o objetivo do aproveitamento integral de alimentos e diminuição das perdas de sobras de aulas;
- Realizar inventário mensalmente;
- Fiscalizar o funcionamento dos equipamentos e sinalizar qualquer intercorrência;
- Fiscalizar a higienização de móveis, equipamentos e espaço físico;
- Solicitar de material de escritório, utensílios e equipamentos necessários ao setor de estoque;

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 15 de 36

• Deixar diariamente afixado no quadro de avisos, localizado na entrada do estoque, necessários ao setor do estoque; • Elaborar manual de Boas Práticas e POPs do estoque.
Principais atribuições dos estagiários da equipe dos laboratórios
• Elaborar e atualizar, quando necessário, o manual de biossegurança e boas práticas laboratoriais dos laboratórios da ENUFBA; • Revisar e atualizar, quando necessário, os procedimentos operacionais padronizados (POPs) dos equipamentos dos laboratórios; • Elaborar os POPs dos equipamentos existentes nos laboratórios e que ainda não o possuam; • Auxiliar na elaboração dos mapas de risco dos laboratórios; • Organizar os materiais, reagentes e equipamentos para a realização da pesquisa; • Realizar periodicamente o inventário dos reagentes dos laboratórios; • Organizar os materiais, reagentes e equipamentos para a realização das aulas práticas de Nutrição; • Corrigir e atualizar, sempre que necessário, os roteiros das aulas práticas de Nutrição; • Aplicar periodicamente o <i>check list</i> para manutenção dos laboratórios organizados; • Fiscalizar periodicamente os livros de ocorrência dos laboratórios.

Fonte: Autoria Própria.

4. BIOSSEGURANÇA USUAL EM LABORATÓRIOS

O objetivo principal da biossegurança é criar um ambiente de trabalho onde se promova a contenção do risco de exposição a agentes potencialmente nocivos ao usuário e ao meio ambiente, de modo que este risco seja minimizado ou eliminado. O termo “contenção” é usado

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 16 de 36

para descrever os métodos de segurança utilizados na manipulação de materiais infecciosos ou causadores de riscos em meio laboratorial, onde estão sendo manejados ou mantidos. O objetivo da contenção é reduzir ou eliminar a exposição da equipe de um laboratório, de outras pessoas e do meio ambiente em geral aos agentes potencialmente perigosos.

As contenções de riscos representam-se como a base da biossegurança e são ditas primárias ou secundárias. A contenção primária, ou seja, a proteção do trabalhador e do ambiente de trabalho contra a exposição a agentes infecciosos é obtida por meio das práticas microbiológicas seguras e pelo uso adequado dos equipamentos de segurança. A contenção secundária compreende a proteção do ambiente externo contra a contaminação proveniente do laboratório e/ou setores que manipulam agentes nocivos. Esta forma de contenção é alcançada tanto pela adequada estrutura física do local como também pelas rotinas de trabalho, tais como o descarte de resíduos sólidos, limpeza e desinfecção de utensílios, equipamentos e áreas, etc.

4.1. TIPOS DE RISCOS

As normas de biossegurança englobam medidas que visam evitar os riscos que estão presentes nos locais de trabalho e em todas as demais atividades humanas, comprometendo a segurança das pessoas e a produtividade das atividades. A avaliação dos riscos incorpora ações que objetivam o reconhecimento ou a identificação dos agentes de riscos e a probabilidade do dano proveniente destes. Tal análise será orientada por vários critérios que dizem respeito não só ao agente manipulado, mas também ao tipo de ensaio realizado ao próprio manipulador.

Esses riscos podem afetar o manipulador a curto, médio e longo prazo, provocando acidentes com lesões imediatas e/ou doenças chamadas profissionais ou do trabalho, que se equiparam a acidentes de trabalho. Os tipos de risco são: físicos, químicos, biológicos, ergonômicos, e de acidentes ou mecânicos. Diante das diferenças, particularidades e complexidade no processo de avaliação dos mesmos, deve-se considerar uma série de critérios, conforme explicitados abaixo.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 17 de 36

4.1.1. RISCOS FÍSICOS

Consideram-se agentes de riscos físicos as diversas formas de energia, originadas dos equipamentos, e são dependentes destes, do manuseio do operador ou do ambiente em que se encontra no laboratório. Podem-se citar alguns exemplos: ruídos, vibrações, pressões anormais, temperaturas extremas, radiações ionizantes, radiações não ionizantes, ultrassom, etc. As ilhas de cocção, fogões e fornos são exemplos de equipamentos geradores de calor extremo. Suas instalações devem ser feitas em local ventilado e longe de materiais inflamáveis, voláteis e de equipamentos termo sensíveis.

4.1.2. RISCOS QUÍMICOS

Consideram-se agentes de riscos químicos os produtos que possam penetrar no organismo pela via respiratória, nas formas de poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases ou vapores, ou que, pela natureza da atividade de exposição, possam ter contato ou ser absorvido pelo organismo por meio da pele ou por ingestão. A classificação das substâncias químicas, gases, líquidos ou sólidos devem ser conhecidas por seus manipuladores. Nesse aspecto, existem os solventes orgânicos, explosivos, irritantes, voláteis, cáusticos, corrosivos e tóxicos. Eles devem ser manipulados de forma adequada em locais que permitam ao operador a segurança pessoal e do meio ambiente, além dos cuidados com o descarte dessas substâncias.

4.1.3. RISCOS BIOLÓGICOS

Os materiais biológicos abrangem amostras provenientes de seres vivos como plantas, bactérias, fungos, parasitas, animais e seres humanos (sangue, urina, escarros, peças cirúrgicas, biópsias, entre outras). Incluem-se também os organismos geneticamente modificados em que os cuidados são mais relevantes por conterem genes com características diferenciadas.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 18 de 36

4.1.4. RISCOS ERGONÔMICOS

Considera-se riscos ergonômicos qualquer fator que possa interferir nas características psicológicas do usuário causando desconforto ou afetando sua saúde. Tais riscos referem-se às condições dos projetos dos laboratórios como a distância em relação à altura dos balcões, cadeiras, prateleiras, gaveteiros, fogões, queimadores, circulação e obstrução de áreas de trabalho, bem como as condições de trabalho como pressão, trabalho exaustivo, trabalho repetitivo e estresse. Os espaços devem ser adequados para a execução de trabalhos, limpeza e manutenção, garantindo o menor risco possível de choques acidentais.

4.1.5. RISCOS DE ACIDENTES OU MECÂNICOS

São os agentes de riscos relacionados a máquinas, equipamentos e outros elementos que podem causar dano por meio da incidência de acidentes de trabalho. Dentre eles, ausência de equipamento de proteção, ferramentas com defeito ou inadequadas, risco de explosão ou incêndio, luminosidade inadequada, armazenamento e estocagem inadequados, animais peçonhentos, entre outros fatores que aumentem o risco de acidentes.

4.2. RISCOS DOS LABORATÓRIOS DE COZINHA EXPERIMENTAL DA ENUFBA

O Quadro 05 retrata os principais riscos, perigos e ações preventivas adotadas nos laboratórios de cozinha experimental da ENUFBA.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 19 de 36

Quadro 06: Tipos de riscos, perigos e ações preventivas que são adotadas nos laboratórios de cozinha experimental da ENUFBA.

LABORATÓRIOS	RISCOS	PERIGO	AÇÕES PREVENTIVAS
Laboratório de Cozinha Quente (B02), Laboratório de Panificação (B04), Restaurante (B05), Laboratório de Tecnologia de Alimentos (B11), Laboratório de Técnica Dietética (B14).	Físicos Biológico Químicos Ergonômicos Acidentes	Umidade, temperatura elevada, ruídos; Contaminação por microrganismos devido manipulação ou higienização inadequada; Produtos de limpeza e de sanitização de vegetais; Postura imprópria Queimaduras, cortes, lesões e quedas	Uso de EPIs (calçados ou botas de segurança, aventais, toucas e luvas de proteção), trabalhar em pisos regulares e antiderrapantes, evitar obstruir os espaços com caixas e recipientes, manter o piso seco e limpo.

EPIs: Equipamentos de proteção individual. Fonte: Autoria Própria.

5. BIOSSEGURANÇA: BOAS PRÁTICAS DOS LABORATÓRIOS

5.1. BOAS PRÁTICAS GERAIS

- Estas boas práticas abrangem as condutas que devem ser seguidas pelos docentes, discentes e demais usuários dos laboratórios, apontando melhor funcionamento dos mesmos e otimização das atividades desenvolvidas nesses locais;
- Os usuários devem visar a organização, a integridade e a manutenção desses espaços, de forma a zelar pela infraestrutura, mobiliário, equipamentos e materiais dos laboratórios mantendo cumpridas estas respectivas normas de uso e de funcionamento;

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 20 de 36

- Só serão disponibilizadas as chaves dos laboratórios para os usuários previamente cadastrados na Portaria da Unidade. Para inclusão de usuários na lista, o docente deverá encaminhar para o e-mail da equipe dos laboratórios, labnut@ufba.br, o nome completo do usuário e do pesquisador responsável, tipo da pesquisa (iniciação científica, trabalho de conclusão de curso ou pós-graduação), laboratórios que fará o uso e período de utilização dos laboratórios; A utilização dos laboratórios por discentes deve ser sempre acompanhada de um docente ou técnico, e nos finais de semana pelo docente orientador. O usuário responsável pela retirada das chaves dos laboratórios na Portaria, não deverá, em hipótese alguma, levar consigo estas chaves para outros locais externos à ENUFBA, devendo, sempre que findar o uso, devolvê-las à Portaria e não a outro usuário;
- É vetado o uso de shorts, calça legging, roupas de academia, bermudas e minissaias; conversar durante as aulas; aquecer alimentos nas estufas; permanecer nos laboratórios após aulas, salvo com autorização do docente ou da equipe dos laboratórios; atender o celular nas aulas práticas, bem como fotografar o espaço e/ou preparações realizadas na aula, exceto com autorização do docente;
- As preparações elaboradas nas aulas práticas deverão ser degustadas exclusivamente no momento da aula. Não é permitida a saída de preparações dos laboratórios. As eventuais sobras deverão ser descartadas;
- O deslocamento de equipamentos e utensílios entre os laboratórios é liberado desde que após o término do uso, os mesmos sejam devolvidos aos laboratórios de origem;
- Após o uso, os equipamentos e utensílios deverão ser corretamente higienizados;
- Para saída de equipamentos, utensílios e reagentes da ENUFBA é imprescindível a autorização prévia, por escrita, dos técnicos dos laboratórios;
- Todos os equipamentos devem ser guardados adequadamente para prevenir avarias ou perda de consumíveis;
- Ao utilizar os equipamentos disponíveis, deve-se atentar para a voltagem correta de funcionamento, evitando o dano e perda do aparelho;

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 21 de 36

- Para os armários trancados dentro dos laboratórios, é necessário comunicar à equipe dos laboratórios quem é o usuário responsável;
- Ao término das aulas ou de atividades de pesquisa, favor desligar todos os equipamentos, fechar os pontos de água e os registros de gás, quando necessário;
- O deslocamento de equipamentos e materiais entre os laboratórios é liberado desde que após o término do uso, os mesmos sejam devolvidos aos laboratórios de origem;
- É terminantemente proibido o uso do micro-ondas do laboratório para aquecimento de alimentos que não sejam referentes a procedimentos das aulas e/ou pesquisa;
- Em caso de qualquer anormalidade nos laboratórios, o usuário deve fazer o registro no livro de ocorrência. É importante ressaltar que cada laboratório possui um livro de ocorrência em um local devidamente identificado;
- O livro de ocorrência é semanalmente verificado pela equipe dos laboratórios e as respostas são enviadas por e-mail e, quando possível, já são acompanhadas das respectivas medidas corretivas;
- Para uso dos laboratórios nos finais de semana, o docente responsável pelo aluno deverá fazer uma autorização por escrito endereçada à coordenação dos laboratórios com, no mínimo, 48h de antecedência;
- Somente serão permitidos procedimentos de laboratório não supervisionados por um técnico quando forem indispensáveis e não houver possibilidade de serem realizados durante o horário de permanência do técnico no laboratório. Ainda assim, um dos membros da equipe dos laboratórios deverá autorizar, por escrito, a permanência do aluno dentro desse espaço, desde que seja informado o nome completo do responsável pelo aluno e o telefone para contato deste, a data e o horário em que o procedimento será iniciado e a previsão de término da atividade. Uma das cópias da autorização deverá ficar na Portaria da Unidade;
- As balanças precisam ser cuidadosamente utilizadas. Portanto, ao final de cada pesagem, deve ser verificado se ela está limpa e as tomadas devem ser retiradas;

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 22 de 36

- É expressamente proibido fumar dentro do laboratório;
- Lavar as mãos ao final dos procedimentos de laboratório e remover todo o equipamento de proteção incluindo luvas, jalecos e dólãs;
- Jamais esquecer que os laboratórios são ambientes de trabalho, submetidos a riscos de acidentes na maioria das vezes causados por atos inseguros. O trabalho em laboratórios exige concentração e bom desempenho. Para tanto, o usuário precisa seguir as recomendações e instruções fornecidas pelos docentes e/ou pela equipe dos laboratórios;
- O equipamento de proteção individual deve ser utilizado por todo o pessoal existente no laboratório e não apenas pelos que estiverem trabalhando no momento, uma vez que no laboratório, os riscos de acidente estão presentes, mesmo que não se esteja trabalhando ativamente. Devem-se vestir roupas apropriadas durante todo o tempo;
- Não é recomendável que se utilize os EPIs (como por exemplo, jalecos e luvas) em áreas públicas;
- Lentes de contato podem ser usadas nos laboratórios. No entanto, as lentes de contato não são um meio de proteção e devem ser usadas em conjunto com óculos de proteção apropriados em áreas de risco.

5.2. BOAS PRÁTICAS ESPECÍFICAS PARA OS LABORATÓRIOS DE COZINHA EXPERIMENTAL

- Todos os materiais de cozinha e utensílios que foram organizados, distribuídos e identificados por cor devem ser usados e mantidos em seus respectivos laboratórios correspondentes à sua identificação;
- É obrigatório o uso de touca; unhas curtas e sem esmalte (na ocorrência de unhas grandes e/ou pintadas, cabe ao docente e em alguns casos, ao técnico de laboratório, autorizar o uso ou não de luvas pelo aluno e/ou pesquisador); sem acessórios como anéis, brincos e colares; os homens devem estar barbeados; uso de dólã branco e brasonado; calça

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 23 de 36

xadrez padrão; sapato preto fechado e sem cadarço; bandana preta; avental branco liso de cintura;

- Os alimentos produzidos durante as aulas regulares poderão ter como destino: degustação pelo grupo que produziu; degustação por pessoas convidadas, desde que aprovado pelo docente da disciplina e/ou pelo coordenador do curso; descarte dos alimentos não utilizados; armazenamento e classificação correta dos alimentos produzidos e manipulados em sala de aula;
- As entradas e saídas das válvulas de gás dos fogões devem ser mantidas fechadas após uso, evitando vazamento;
- Os fogões e queimadores devem ser mantidos higienizados após o uso;
- A limpeza do laboratório (estrutura física – pisos, paredes, janelas) é realizada pela equipe de limpeza da Unidade. Entretanto, a limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados nas aulas práticas não é de responsabilidade exclusiva do auxiliar de laboratório, sendo, também responsabilidade dos docentes e discentes que fazem o uso desses espaços;
- Os utensílios utilizados durante as aulas devem ser lavados e deixados sobre as bancadas para que sequem naturalmente. Estes devem ser guardados, de acordo com a sua gaveta/armário de origem já identificado. Caso não seja possível guardar os utensílios no momento, deixá-los nas bancadas para que os auxiliares de laboratório guardem.
- Utensílios, louças e vidros que forem quebrados ou danificados pelo mau uso, tornando-se inservíveis, devem ser adequadamente armazenados em local próprio para devido descarte, caixas de perfurocortantes (tipo descarpac ou descarbox amarelas) ou caixas de papelão devidamente destinadas para fim, localizadas nos laboratórios;
- Equipamentos que forem quebrados ou danificados pelo mau uso deverão ser identificados no livro de ocorrência e, além disso, o fato deverá ser imediatamente comunicado à equipe dos laboratórios;

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 24 de 36

- É vetado o depósito de restos de alimentos nos ralos das pias dos laboratórios. Por isso, ao fazer o uso das pias, deixe-as devidamente higienizadas;
- Sobras de alimentos das aulas práticas deverão ser acondicionadas nos armários, geladeiras ou freezers e precisarão ser devidamente identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: data de abertura, validade e nome do responsável. Caso contrário, serão descartadas, sem consulta prévia.

6. COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA

O presente manual apresenta no Anexo 1 a representação esquemática da lavagem de mãos, o qual reduz por meio de normatizações os riscos de contaminação microbiológica:

- Por contaminação cruzada, ou seja, a transferência acidental, direta ou indireta, aos alimentos, de contaminantes físicos, químicos ou biológicos prejudiciais à saúde humana;
- Por aquisição de alimentos impróprios para o consumo;
- Por armazenamento inadequado a frio e a seco;
- Através do manipulador de alimentos;
- Por técnicas de pré-preparo e preparo inadequadas;
- Por meio de estrutura física comprometida e *layout* inadequado.

O Anexo 2 aborda a respeito da higienização das bancadas.

7. O QUE FAZER EM CASO DE ACIDENTES

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 25 de 36

7.1. MEDIDAS TOMADAS EM CASO DE ACIDENTES

Antes de realizar quaisquer procedimentos e atividades, os usuários dos laboratórios devem se familiarizar com os riscos potenciais de acidentes associados. Bem como, em caso de ocorrência de acidente, comunicar imediatamente aos responsáveis pelos laboratórios.

É de importância geral o conhecimento da existência de um kit de primeiros socorros na antessala da Coordenação dos Laboratórios (B15).

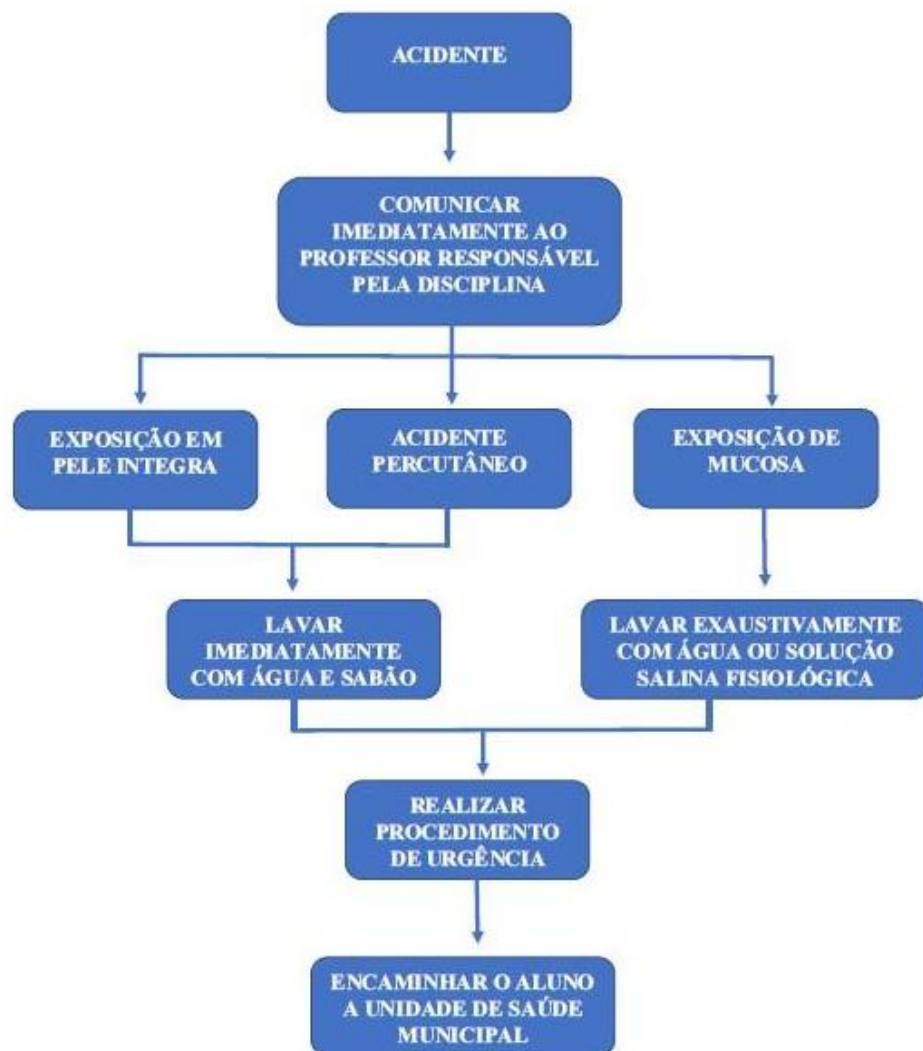
Alguns conceitos podem ajudar no entendimento do fluxograma a seguir e dos tipos de acidentes passíveis de acontecer em cozinhas experimentais:

- Acidente percutâneo: lesão provocada por instrumentos perfurocortantes.
- Exposição em mucosas: quando há respingos envolvendo olhos, nariz ou boca.
- Solução salina fisiológica também se refere a soro fisiológico

Em caso de acidente os procedimentos deverão seguir os itens apontados no fluxograma 1. As informações abaixo podem ser de fundamental importância para caracterização de medidas a serem tomadas nesses casos:

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 26 de 36



Fluxograma 01: Procedimentos adotados em caso de acidentes.

Fonte: Adaptado do Manual de boas práticas: cozinha experimental e análise sensorial, Faculdades Integradas do Vale do Ribeira, 2016.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 27 de 36

7.2. INCÊNDIOS NOS LABORATÓRIOS

- Se um pequeno incêndio começar no laboratório de cozinha experimental, pode-se tentar dominá-lo com o extintor apropriado;
- Se o incêndio não estiver limitado a uma pequena área, se houver envolvimento de materiais voláteis ou tóxicos ou se as tentativas de conter um pequeno incêndio forem inúteis, devem-se tomar as seguintes providências:
 - Informar todo o pessoal nas áreas vizinhas da existência de um foco de incêndio;
 - Se possível, fechar todas as portas que possam isolar o foco de incêndio do restante das instalações;
 - Evacuar as instalações utilizando as escadas e as saídas de emergência. Não utilizar o elevador;
 - Entrar em contato com o Corpo de Bombeiros (telefone: 191) e explicar a natureza do fogo e identificar todos os possíveis produtos de risco como fumaças tóxicas, materiais potencialmente explosivos, meios de combater o fogo, etc;
 - Registrar o ocorrido no livro de ocorrências.

8. MANEJO DE RESÍDUOS

Os resíduos são caracterizados pelas substâncias provenientes das etapas de pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos nos Laboratórios de Cozinha Experimental. Tais resíduos devem ser descartados de forma correta, pois os mesmos representam riscos de contaminação, devido à atração de pragas e vetores e ambiente propício ao desenvolvimento de microrganismos. Dessa maneira alguns cuidados são tomados nos laboratórios da ENUFBA:

- As lixeiras estão localizadas longe da área de produção, para evitar contaminação cruzada;
- As lixeiras são revestidas com saco plástico apropriado para descarte;
- Os sacos plásticos são trocados sempre que necessário ou ao final das preparações;
- As lixeiras são de material lavável para facilitar sua higienização;

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 28 de 36

- Os resíduos retirados da área de produção são armazenados em local próprio para esta finalidade até a coleta pela equipe terceirizada;
- Apesar das lixeiras dos laboratórios da Unidade não possuírem tampa e nem acionamento por pedal, todos os cuidados acima são tomados.

8.1. COLETA E DESCARTE DE ÓLEO

O Laboratório de Técnica Dietética (B14) possui uma bombona com capacidade para armazenar 100L de óleo de cozinha de descarte, que são produzidos durante as aulas práticas. Semestralmente esse óleo é recolhido por uma Cooperativa e como contrapartida, a Unidade recebe 5L de detergente.

9. HIGIENE AMBIENTAL

Os procedimentos realizados na área de produção de alimentos são fatores importantes para a garantia de um alimento seguro e livre de microrganismos que possam causar algum malefício ao usuário dos laboratórios. Todos os responsáveis pela produção devem ter o conhecimento sobre os procedimentos e métodos corretos de limpeza e desinfecção, para estabelecer e manter uma higiene eficiente e adequada na cozinha. Procedimentos essenciais devem ser considerados nesta etapa:

- Utilizar luvas de borracha para proteção individual; usar uniforme apropriado e específico para limpeza da área de manipulação;
- Utilizar sapatos fechados;
- Não misturar produtos de limpeza em nenhuma hipótese;
- Utilizar somente os produtos de higienização registrados no Ministério da Saúde com rótulo e número de registro.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 29 de 36

9.1. PROCEDIMENTOS NÃO PERMITIDOS NA HIGIENE DA ÁREA DE MANIPULAÇÃO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

- Uso de esponjas de aço ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, escovas de aço e materiais porosos, pois esses deixam fragmentos, ocasionando a contaminação dos alimentos;
- Animais na área de produção ou manipulação, pois representam fonte de contaminações;
- Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
- Varrer a seco, pois a sujeira/poeira depositada no chão fica suspensa no ar, contaminando os alimentos presentes nessa área;
- Fazer processos de limpeza e desinfecção no local durante as etapas de produção e manipulação dos alimentos. A higienização e desinfecção dos materiais usados nesses processos são feitas separadamente, em locais apropriados, fora da área de produção;
- Utilizar a mesma água que já foi utilizada em algum processo, para outras etapas de higienização.

9.2. CONTROLE DE VETORES E PRAGAS

Vetores e pragas urbanas são caracterizados como insetos e animais que podem transmitir doenças ao homem. Em toda a ENUFBA, inclusive nos laboratórios, o controle de vetores e pragas é realizado por uma empresa terceirizada com a periodicidade recomendada. Tal etapa está descrita no Anexo 3 – Controle de vetores e pragas urbanas.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

	Manual de Biossegurança e Boas Práticas dos Laboratórios de Cozinha Experimental Escola de Nutrição da UFBA	Cód.: MBPCE
		Seção: 01
		Revisão: 02
		Página 30 de 36

9.3. ÁGUA

A água utilizada pela cozinha experimental é proveniente do serviço de abastecimento local (EMBASA). Anualmente é realizada a limpeza dos reservatórios de água da Unidade por empresa terceirizada contratada pela administração central da UFBA, conforme quadro abaixo:

Dados da empresa responsável pela lavagem dos reservatórios de água

Razão social	GRUPO NILDO SANEAMENTO E CONSTRUCAO LTDA
CNPJ	03.284.595/0001-42
Licença Sanitária Secretaria Saude Recife	161341/1
Endereço	Rua Cosme Bezerra,115 Iputinga- Recife/PE
Contato telefônico	(81)3272-2267
Contato eletrônico	(81)3074-3149

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

ANEXO 1 LAVAGEM DE MÃOS



1 Molhe as mãos com água



2 Retire sabonete suficiente para lavar toda a superfície das mãos



3 Esfregue as palmas das mãos uma na outra



4 Esfregue as costas da mão esquerda com a palma direita, com os dedos entrelaçados, e vice-versa



5 Esfregue palma com palma, com os dedos entrelaçados



6 Lave as costas dos dedos, fechando-os sobre as palmas das mãos



7 Esfregue os polegares com movimentos circulares, usando a palma da mão oposta



8 Esfregue as palmas das mãos com a ponta dos dedos, fazendo movimentos circulares



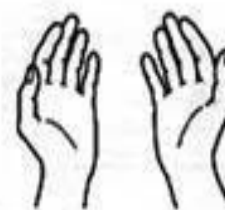
9 Passe as mãos por água corrente



10 Seque bem as mãos com uma toalha de papel descartável



11 Use a toalha de papel para fechar a torneira



12 As suas mãos estão agora seguras

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------



Serviço Público Federal
Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição



ANEXO 2 HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS

1- Lavar a bancada utilizando detergente e água.

2 – Retirar o excesso do detergente.

3 – Enxaguar.

4 – Desinfetar com **álcool 70%**:

Álcool 70%: borrifar sobre a bancada. Deixar secar naturalmente. Não precisa enxaguar.

OBS: Este procedimento deve ser realizado antes e após cada utilização da bancada ou sempre que necessário.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------



Serviço Público Federal
Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição



ANEXO 3 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Objetivo:

Este procedimento operacional padronizado contempla as medidas protetivas e corretivas destinadas a impedir a atração, abrigo, acesso e proliferação dos vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros.

Descrição:

- As portas e janelas devem ser ajustadas aos batentes;
- Os ralos presentes devem ser sifonados e com sistema de fechamento;
- Todas as áreas devem ser mantidas livres de sujidades e resíduos alimentares;
- O descarte do lixo deve ser realizado com frequência e da maneira correta;
- Os latões de lixo devem estar sempre limpos, bem conservados e com tampa (de preferência com fechamento por pedal);
- As áreas externas à cozinha devem ser mantidas livres de sujidades e materiais descartáveis (como caixas de papelão e embalagens de alimentos);
- Realizar a higienização dos locais de trabalho (equipamentos, bancadas e utensílios) sempre após o término das preparações.

Tratamento químico:

O tratamento químico para controle de vetores e pragas utilizado nas Cozinhas Experimentais é realizado por empresa privada, com os dados citados na tabela abaixo:

Quadro 01: Dados da empresa responsável pelo controle de vetores e pragas urbanas.

Razão social	SANEAR CONTROLE DE PRAGAS
CNPJ	12.187.302/0001-08
Licença de funcionamento	098/2017 – 15/09/2019

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------



Serviço Público Federal
Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição



Endereço	Rua Jailton Ferreira – Centro Nº 116 / Lauro de Freitas - Ba
Contato telefônico	(71) 3491-5868
Contato eletrônico	sanear@sanearpragas.com

O tratamento químico, denominado desinsetização, foi realizado pela empresa utilizando os seguintes produtos químicos:

Quadro 2: Compostos utilizados no controle de vetores e pragas urbanas.

Grupo químico	Princípio ativo	Solvente	Modo de aplicação	Informações médicas Antídotos / Diluição ML	Concentração do produto	Qtde
Piretróide	Deltametrina	Pó	Polvilhadeira	Anti histamínicos / tratamento sintomático	0,2%	1 grama
Oxadiazinas	Indoxacarb	Gel	Bisnaga	Anti histamínicos / tratamento sintomático	0,05%	1 grama
Cumarínico	Brodifacoum	Bloco	Isca	Vitamina K1 e tratamento sintomático	0,05%	1 grama
Cumarínico	Cumatetralil	Pó	Talqueira	Vitamina K1 e tratamento sintomático	0,75%	1 grama
Piretróide	Lambda – cialotrina	Água	Pulverização	10 litros de água	10 PM	1 unidade

Validade: 12 meses

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------



Serviço Público Federal
Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição



ANEXO 4 LISTA DE TELEFONES ÚTEIS E DE EMERGÊNCIA

Órgão	Telefone
Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU	192
Corpo de Bombeiros	193
Central Antiveneno	0800-2844343
Disque-Meio Ambiente	0800-711400
Hospital Universitário Professor Edgard Santos – HUPES	(71) 3283-8194/8195

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria no 3.204, de 20 de outubro de 2010. Aprova **Norma Técnica de Biossegurança para Laboratórios de Saúde Pública**. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

CESMAC. **Manual de Biossegurança – Nutrição**. Fundação Educacional Jayme de Altavila.

ENUFBA, E. dos Laboratórios. **Normas de conduta dos Laboratórios da Escola de Nutrição da UFBA**. Universidade Federal da Bahia, 2017.

ENUFBA. **Manual de Segurança e Boas Práticas de Laboratório ENUFBA**. UFBA, 2013.

PIMENTEL, B. J.; SANTANA, C. S. T.; ARAÚJO, D. C. S.; SILVA, E. T.; BOMFIM, I. Q. M.; FAÉ, J.; TELES, J. A. A.; TORRES, M. C. A.; FREITAS, M. G.; FERREIRA, S. M. S. **Manual de Biossegurança Nutrição**. CESMAC - Centro Universitário. Maceió, 2015.

SESMT- UFMA. **Biossegurança em Laboratórios**. Universidade Federal do Maranhão.

SOARES, L. F. P. **Manual de Biossegurança**. Laboratório da Área básica Universidade Católica de Goiás. Goiânia.

UNISEPE. **Manual de Boas Práticas: Cozinha Experimental e Análise Sensorial**. Faculdades Integradas do Vale do Ribeira.

Elaborado por: Ayse Barbosa Luis Fernandes	Verificado por: Camila Duarte	Discentes colaboradores última atualização: Isamira Reis Kaico Damascena	Criado em 2017 Atualizado em 2023
--	----------------------------------	---	--------------------------------------