



Comissão de Segurança Laboratorial da Unidade CSLU – ENUT – UFOP



Atividades desenvolvidas em 2019-2020 sob orientação da Comissão de Segurança Laboratorial da Escola de Nutrição e demandas

1. Distribuição de equipamentos de proteção individual (EPIs) para os técnicos-administrativos

A partir dos laudos de insalubridade emitidos pela Segurança de Trabalho (UFOP), foram distribuídos a todos os técnicos-administrativos envolvidos em atividades laboratoriais diversos equipamentos de proteção individual como óculos, máscaras e luvas.

2. Limpeza das edículas de resíduos químicos

Devido a desorganização e acúmulo de materiais, o recolhimento dos resíduos químicos não era realizado há, pelo menos, dois anos. Com o auxílio dos técnicos-administrativos, foi realizada a limpeza das edículas e os resíduos foram recolhidos pela empresa responsável. Segundo a Segurança de Trabalho (UFOP), está previsto o recolhimento de resíduos a cada 4 meses. A limpeza e capina em volta da área é necessária para normalizar o acesso à edícula.

3. Organização do processo para descarte de resíduos químicos e biológicos

Foram adotados alguns procedimentos a fim de manter as edículas organizadas e aptas para o recolhimento de resíduos. Os materiais a serem descartados devem ser corretamente identificados com informações como concentração do componente principal, peso e volume. Após a conferência da

correta identificação e registro em planilha específica, o processo de descarte é acompanhado pelos técnicos Gustavo, Miliane ou Raphael.

4. Início da elaboração de mapas de risco dos laboratórios

Os mapas de risco para os laboratórios e plantas piloto do DEALI foram elaborados pelos técnicos e revisado pelos coordenadores de laboratório. A versão encontra-se pronta, porém é necessário a compra de quadro de aviso tamanho A4 para fixação dos mapas na entrada dos laboratórios.

5. Modelo padronizado para a elaboração das Instruções de trabalho (IT)

Foi orientado e disponibilizado um modelo único de instrução de trabalho a ser utilizado por todos os laboratórios da Escola de Nutrição, no qual há um campo indicando os procedimentos de segurança para a execução da atividade. Para os laboratórios e plantas piloto do DEALI as instruções de trabalho dos equipamentos foram revisadas e atualizadas. O próximo passo é a elaboração de instruções de trabalho referentes a atividades, como o descarte de resíduos perigosos, higienização dos ambientes e agendamento de uso dos espaços.

6. Identificação padronizada dos laboratórios

A fim de atender as recomendações preconizadas na resolução CUNI nº 2040, está sendo desenvolvida uma identificação padronizada para todos os laboratórios, onde deverá constar, de forma visível, o nome do laboratório, departamento, nome e contato do coordenador e técnico responsável e alertas de segurança. Além disso foi proposta uma lista de telefones de emergência para fixação no corredor dos laboratórios e hall de entrada da Escola de Nutrição. A previsão é que a parte gráfica esteja pronta em junho de 2020, necessitando de investimentos para a impressão e placas acrílicas para sua colocação.

7. Demandas requeridas pelos laboratórios

A partir de formulário desenvolvido pela CISOL e preenchido por professores e técnicos, **foi realizado o levantamento de problemas de segurança nos laboratórios da Escola de Nutrição, os quais precisam ser sanados, saber:**

Local	Problemas informados
Laboratório de Análise Sensorial	- Avarias na tubulação de gás. Risco de vazamentos e explosão. Já foi detectado cheiro de gás dentro do laboratório.
Laboratório de Microbiologia de Alimentos	- Falta de manutenção preventiva das autoclaves com registros oficiais atestando a calibração e segurança de uso; - Falta de manutenção preventiva dos sistemas de gás, bico de Bunsen e fogão; - Falta de forros no teto e/ou ar condicionado. Resulta em ambiente com temperatura elevada para os usuários; - Falta de EPIs de ruídos; - Falta de reposição de EPIs como luvas, óculos e máscaras (nem sempre disponíveis); - Ausência de kits de primeiros socorros.
Planta Piloto de Produtos Cárneos e Base Lipídica	- Avarias na tubulação de gás. Risco de vazamentos e explosão. Já foi detectado cheiro de gás dentro do laboratório; - Durante o processamento e limpeza da planta, o piso fica molhado e escorregadio. Risco de queda.
Laboratório de Tecnologia de Alimentos	- Risco de explosão de reagente químico altamente corrosivo na manipulação e limpeza da centrífuga. Equipamento para análise de gordura de leite e queijo oferece risco por utilizar ácido sulfúrico. - Local inadequado para armazenamento de botijão de gás; - Durante o processamento e limpeza da planta, o piso fica molhado e escorregadio. Risco de queda.
Laboratório de Bromatologia	- Manipulação de solventes voláteis e corrosivos sem o uso da capela de exaustão, a qual necessita manutenção

	para voltar a funcionar; - Falta de manutenção preventiva do sistema de gás
Laboratório de Técnica Dietética	- Falta de manutenção preventiva do sistema de gás
Corredores de acesso aos laboratórios	- Necessidade de remoção de equipamentos e mobiliários antigos pelos responsáveis do setor de Patrimônio UFOP. O acúmulo destes materiais dificulta a circulação das pessoas e aumenta a possibilidade da presença de animais peçonhentos.

Ouro Preto, 26 de maio de 2020

Gustavo Silveira Breguez - Presidente da CSLU-ENUT