



## NORMAS DE UTILIZAÇÃO E DISPONIBILIZAÇÃO DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS

### DOS RESPONSÁVEIS PELO LABORATÓRIO

Prof. Dra. Lívia de Lacerda de Oliveira – [liviadelacerda@unb.br](mailto:liviadelacerda@unb.br) – (61)99267-4818

Dr. Alícia Simalie Ombredane – [alicia.ombredane@unb.br](mailto:alicia.ombredane@unb.br) - (61)98145-8593

### DO ENDEREÇO

Físico: Campus Darcy Ribeiro. Faculdade de Ciências da Saúde, sala AC 110.

E-mail: [lab.sensorial@unb.br](mailto:lab.sensorial@unb.br)

### DOS OBJETIVOS

O acesso ao laboratório somente será permitido aos usuários autorizados pelo professor responsável pelo laboratório. É necessário o envio de solicitação prévia aos responsáveis, contendo os dados listados na seção do FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE ACESSO.

### DA UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO E SEUS EQUIPAMENTOS

A utilização dos equipamentos do laboratório deve ser destinada exclusivamente para finalidade de uso solicitada.

Qualquer resíduo gerado deve ser destinado conforme a orientação do técnico responsável pelo laboratório.

É vedada a entrada sem os equipamentos de proteção individual obrigatórios: jaleco de manga comprida, sapatos fechados, calça comprida, touca e máscara na área de preparo de amostras. Usuário deverá estar com unha cortada, limpa e sem esmalte para a manipulação de alimento e/ou bebida.

É vedada a instalação de outros programas ou aplicativos nos equipamentos.

É vedada a ingestão de bebidas ou alimentos dentro das dependências do laboratório, exceto no procedimento de análise sensorial em que o indivíduo atue como avaliador.

É vedado ao usuário deslocar os equipamentos ou mudá-los de tomada sem a prévia anuência dos responsáveis pelo laboratório.

É vedado ao usuário trazer ou convidar pessoas para entrarem no laboratório sem autorização prévia.

Cada usuário é responsável por trazer o material necessário para o uso nas análises que foram previamente agendadas.

O uso do laboratório, principalmente se for usar fogão e/ou fornos elétricos, deverá ser feito com o acompanhamento do técnico responsável ou com aluno de pós-graduação previamente treinado, na presença de técnico responsável.

O usuário responsável deverá se responsabilizar pela limpeza e conservação após a utilização do laboratório, incluindo as bancadas, as louças, as bancadas das cabines dos provadores e as cuspeiras.

### **DA SEGURANÇA DAS AMOSTRAS DE ANÁLISE SENSORIAL e PROTEÇÃO AOS AVALIADORES**

Os alimentos e bebidas que serão utilizados como amostras de análise sensorial deverão ter a sua segurança de consumo obrigatoriamente aferida.

Alimentos industrializados embalados na ausência do consumidor usados como amostra ou ingredientes de amostra devem estar no prazo de validade declarado pelo fabricante.

Caso não seja consumido ou utilizado imediatamente, deve ser respeitado o prazo de validade após abertura da embalagem, conforme especificado pelo fabricante do produto.

Alimentos *in natura* devem ser previamente higienizados no local e seu procedimento deve estar descrito no projeto aprovado pelo CEP.

Alimentos elaborados em laboratório com qualquer ingrediente *in natura* ou que passe por qualquer operação de processamento não industrial (escala piloto ou laboratorial) devem ser submetidos a análises microbiológicas conforme a RDC 724/22 e IN 61/22 de pelo menos um lote, para aferição da segurança do processo e proteção dos avaliadores. O laudo das análises deve ser anexado ao projeto enviado para o CEP. Todo o processo deve ser executado de acordo com as Boas Práticas de Manipulação / Fabricação de acordo com o perfil do produto.

Análise sensorial de alimentos que contenham ou possam conter quaisquer ingredientes alergênicos ou glúten devem passar por seleção prévia de avaliadores, sendo critério de exclusão alergias, sensibilidades e intolerâncias. Análise sensorial com este público devem ser tratadas previamente com o professor e/ou técnico responsável para avaliação da viabilidade de gestão de riscos de contaminação cruzada no laboratório.

Devem ser entregues por envio ao e-mail [lab.sensorial@unb.br](mailto:lab.sensorial@unb.br) cópias digitais ou digitalizadas dos termos de consentimento e termos de assentimento, quando se aplicar, para controle e arquivamento pelo LASENS. O envio deve ser feito preferencialmente antes e obrigatoriamente até o final da avaliação sensorial agendada.

Deve ser enviado termo assinado pelo pesquisador responsável atestando que todos os impedimentos associados a condições de saúde dos avaliadores em relação às amostras foram levantados previamente em formulário digital ou digitalizado e que os sujeitos foram

adequadamente excluídos para garantia de sua segurança. São considerados como alimentos críticos os alergênicos listados no anexo III da RDC 727/22 e alimentos que contenham ou possam conter esses alergênicos, glúten e/ou lactose, além de quaisquer outros que registrem alergias na literatura e que façam parte da(s) amostra(s).

### DO FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE ACESSO

Para a solicitação de acesso ao laboratório, o pesquisador deve enviar e-mail aos responsáveis pelo laboratório com os seguintes dados:

- Nome completo
- Matrícula ou CPF (externos)
- Nome do orientador (para estudantes de graduação e pós-graduação)
- E-mail
- Telefone celular
- Descrição da finalidade do uso e documentações de controle e segurança, quais sejam:
  - Projeto enviado ao CEP;
  - Número CAAE e parecer da aprovação do CEP;
  - Laudo de análises microbiológicas, quando se aplicar;
  - Termo assinado pelo pesquisador responsável de aferição de condições de saúde dos avaliadores.

O e-mail deve ser enviado com antecedência de **uma semana antes da data requerida**, para verificação da agenda. Só podem ser solicitados agendamentos para a semana seguinte.

Apenas serão consideradas as solicitações de agendamento acompanhadas do projeto de pesquisa completo, com o parecer de aprovação pelo CEP e número CAAE.

### DA ORDEM DE PRIORIDADE

O LASENS é um laboratório vinculado ao Departamento de Nutrição e o único do Campus Darcy Ribeiro nesta área do conhecimento. Por atender a atividades de ensino, pesquisa, extensão e prestação de serviços, a priorização de agendamentos será feita na seguinte ordem:

1. Aula da disciplina de graduação NUT0091- Análise Sensorial de Alimentos;
2. Aula da disciplina de pós-graduação PPGCF- Qualidade de Alimentos;
3. Aulas de outras disciplinas do Departamento de Nutrição, **desde que** haja disponibilidade de supervisão da técnica ou da coordenadora do laboratório. Tal condicionante deve-se ao fato de que a técnica trabalha em sistema compartilhado com outros laboratórios do NUT (LAnA e LCA);
4. Atividades de pesquisa de projetos dos Grupos de Pesquisa **LASENS - Análise Sensorial e Ciência, Tecnologia e Inovação em Alimentos**, vinculados ao Laboratório;
5. Prestações de serviços vinculados ao cadastro do LASENS ao DPI e ao CDT;

6. Atividades de pesquisa de projetos grupos de pesquisa vinculados ao Departamento de Nutrição e ao PPGNH, **desde que** haja disponibilidade de supervisão da técnica ou da coordenadora do laboratório. Tal condicionante deve-se ao fato de que a técnica trabalha em sistema compartilhado com outros laboratórios do NUT (LANA e LCA);
7. Aulas e atividades de outros departamentos e unidades, **desde que** haja disponibilidade de supervisão da técnica do laboratório. Tal condicionante deve-se ao fato de que a técnica trabalha em sistema compartilhado com outros laboratórios do NUT (LANA e LCA).

#### **DAS PENALIDADES**

O descumprimento das regras de utilização do laboratório e de seus equipamentos implicará a revogação de qualquer autorização de acesso. O usuário fica obrigado a arcar com todo e qualquer custo de recuperação do equipamento em caso de danos provocados por mudanças sem a autorização dos responsáveis pelo laboratório ou utilização inadequada.

#### **DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Quaisquer dúvidas e orientações necessárias deverão ser enviadas previamente para o e-mail [lab.sensorial@gmail.com](mailto:lab.sensorial@gmail.com)