



## REGULAMENTO DO LABORATÓRIO DE HIGIENE DOS ALIMENTOS

Dispõe sobre o  
REGULAMENTO do  
Laboratório de Higiene dos  
Alimentos do Núcleo de Ciência  
e Tecnologia de Alimentos da  
Escola de Nutrição da Unirio.

### CAPÍTULO I

#### Dos Objetivos e Definições

**Art. 1º** – O presente REGULAMENTO estabelece as normas de organização e funcionamento do Laboratório de Higiene dos Alimentos do Núcleo de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola de Nutrição (EN) da UNIRIO, localizado no segundo andar do prédio da Escola de Nutrição da Unirio.

**Art. 2º** – O Laboratório de Higiene dos Alimentos tem como finalidade principal contribuir para o desenvolvimento de atividades relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão da Escola de Nutrição da UNIRIO, propiciando à formação acadêmica e aprimoramento profissional.

**Art. 3º** – O Laboratório de Higiene dos Alimentos tem como objetivos:

§ 1º Proporcionar, prioritariamente, a realização de atividades na graduação, para o desenvolvimento das disciplinas de Higiene dos Alimentos (integral e noturno) ofertadas pelos docentes responsáveis por estes componentes curriculares;

§ 2º Apoiar as atividades de pesquisa, ensino e extensão devidamente cadastradas na UNIRIO, vinculadas a Escola de Nutrição e, com a anuência do responsável e co-responsável pelo laboratório, demais unidades acadêmicas da UNIRIO;

§ 3º Possibilitar o aprimoramento da produção científica da Escola de Nutrição;



§ 4º Facilitar a interação com outras instituições de ensino superior, instituições de pesquisa e com o setor empresarial, no âmbito público e privado, em consonância as normas da UNIRIO, propiciando aumento da inserção social.

## CAPÍTULO II

### Da Estrutura Organizacional

**Art. 4º** – A responsabilidade do Laboratório de Higiene dos Alimentos será exercida por dois docentes permanentes do Departamento de Ciência dos Alimentos (um responsável e um co-responsável), indicados pelo seu colegiado, informados ao colegiado da EN e homologados na Decania do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCBS.

**Parágrafo único:** o docente responsável e o docente co-responsável pelo Laboratório ficarão por quatro anos, sendo que após esse período, os cargos serão colocados a disposição ao Departamento de Ciência dos Alimentos para nova eleição por seus pares.

**Art. 5º** - Compete ao responsável e co-responsável pelo Laboratório de Higiene dos Alimentos:

- I – Ter responsabilidade pelo controle e manutenção básica do laboratório;
- II – Autorizar o uso do laboratório pelos usuários (alunos, docentes, servidores da UNIRIO e demais pesquisadores visitantes);
- III – Zelar pela organização e disciplina dos usuários dentro do laboratório;
- IV – Supervisionar e orientar o uso correto dos equipamentos;
- V – Zelar pela conservação e pelo uso adequado do patrimônio público;
- VI – Cumprir e fazer cumprir as normas deste REGULAMENTO;
- VII – Suspender o direito de uso de um usuário, mesmo se estiver autorizada sua permanência no laboratório, em caso de infração a qualquer regra deste estatuto;
- VIII – Resolver casos não previstos no REGULAMENTO, juntamente com o coordenador e coordenador adjunto do Núcleo de Ciência dos Alimentos;
- IX – Coordenar e organizar calendário e horário de uso do laboratório, assegurando que haja atendimento eficiente a todos os usuários;
- X – Encaminhar para o Coordenador e Coordenador Adjunto do Núcleo Ciência dos Alimentos as situações de perdas ou danos materiais, para averiguar a existência de atitude de displicência ou irresponsabilidade ou falta de cumprimento deste REGULAMENTO por parte do usuário.

**Art. 6º** – São deveres dos usuários:



- I – Seguir todas as normas do presente REGULAMENTO;
- II– Comunicar imediatamente ao responsável pelo laboratório, qualquer anormalidade constatada durante a utilização do mesmo;
- III – Utilizar qualquer equipamento somente com autorização do responsável e co-responsável pelo laboratório. O usuário, após anuência para o uso dos equipamentos, deve estar familiarizado com a sua operação, devendo seguir os Procedimentos de Operação Padrão dos respectivos equipamentos;
- IV – Verificar, ao sair do laboratório, se os equipamentos, aparelhos de ar condicionado, luzes estão desligados, salvo exceção quando houver indicação que os mesmos estão em processo de análise;
- V – Manter o laboratório limpo e organizado após uso.

**Art. 7º** - Não é permitido aos usuários:

- I – Alterar a configuração e/ou calibração de equipamentos sem a prévia autorização do Responsável e Co-responsável pelo Laboratório;
- II – Retirar equipamentos e material de consumo das dependências do laboratório sem a prévia autorização do Responsável e Co-responsável pelo Laboratório;
- III – Mudar o local de utilização dos equipamentos, dentro do próprio laboratório, sem a prévia autorização do Responsável e Co-responsável pelo Laboratório;
- IV – Manusear de forma inadequada os equipamentos;
- V – Utilizar material de consumo do laboratório sem a prévia autorização do Responsável e Co-responsável.

### **CAPÍTULO III**

#### **Do Acesso e Permanência no Laboratório**

**Art. 8º** – Apenas usuários autorizados pelo responsável e co-responsável do Laboratório terão acesso ao mesmo.

**Art. 9º** – Não poderá ser desenvolvida no laboratório qualquer atividade que conflita com os objetivos do Laboratório de Higiene dos Alimentos descritos no Capítulo I.

**Art. 10º** – Os usuários deverão respeitar o horário para uso do laboratório estabelecido pelo responsável e co-responsável do mesmo.

**Art. 11º** – É terminantemente proibido comer, beber, falar alto, usar linguagem inadequada e fumar dentro do Laboratório de Higiene dos Alimentos.



**Art. 12º** - É terminantemente proibido guardar alimentos e utensílios utilizados para a alimentação nas geladeiras ou freezers do Laboratório de Higiene dos Alimentos quando estes forem destinados a reagentes e amostras.

## **CAPÍTULO IV**

### **Da Política de Utilização de Equipamentos e Materiais**

**Art. 13º** – Todos os equipamentos deverão ser mantidos no local de permanência, não havendo sua movimentação para outro lugar, bancada ou laboratório. Ressalva em casos especiais com autorização do responsável e co-responsável do laboratório.

**Art. 14º** – Reagentes e materiais de consumo do Laboratório, quando adquiridos pela UNIRIO poderão ser utilizados pelos usuários do laboratório, devendo o contemplado controlar o uso do mesmo.

**Art. 15º** – O uso de reagentes e materiais de consumo do laboratório, quando adquiridos com verba de órgão de fomento poderão ser utilizados após anuência do Professor contemplado.

**Parágrafo único** - Os materiais adquiridos com verba de fomento deverão ser acondicionados em espaços reservados e identificados pelo responsável da verba, para que não sejam utilizados sem anuência do pesquisador, responsável e co-responsável do laboratório.

**Art. 16º** – Materiais comuns do laboratório, seja de consumo ou permanente, não deverão ser guardados ou reservados, em hipótese alguma, para uso exclusivo de um professor, ressalva ao estabelecido no artigo 15º.

## **CAPÍTULO V**

### **Das Penalidades**

**Art. 17º** - Caso comprovada a depredação ou furto de equipamentos e mobiliários do Laboratório de Higiene dos Alimentos, por parte de determinado usuário, este fica obrigado a ressarcir ao erário.



## CAPÍTULO VI

### Das Disposições Finais

**Art. 18º** - Os casos omissos neste REGULAMENTO serão resolvidos pelo responsável e o co-responsável do Laboratório de Higiene dos Alimentos e o coordenador e coordenador adjunto do Núcleo Ciência e Tecnologia de Alimentos, ao qual o laboratório está ligado e caso necessite da Direção da Escola de Nutrição e Decania do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS).

**Art. 19º** - Este REGULAMENTO só poderá ser alterado no todo ou em parte por decisão do colegiado do DCA e posteriormente pelo colegiado da EN e homologado pelo colegiado do CCBS.

**Art. 20º** - As atividades relacionadas à graduação têm prioridade sobre as demais atividades, ou seja, sobre as atividades de extensão e de pesquisa. Em caso de duplicidade de horário, independente do registro, será prioritária a utilização para as aulas de Higiene dos Alimentos do Curso de Graduação em Nutrição, Integral e Noturno, da EN.