UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE CARNES E PESCADOS

**NORMAS LABORATORIAIS ESPECÍFICAS DO LPCP**

**1.** Só será permitido o acesso ao laboratório mediante o uso de calça comprida, sapato fechado, jaleco, touca e máscara.

**2.** Todas as normas necessárias ao atendimento das Boas Práticas de Fabricação deverão ser seguidas.

**3.** Comunicar em livro de ocorrência do laboratório sempre que houver dano ocorrido durante o uso de material e equipamentos.

**4.** Nenhum material ou equipamento deverá sair do laboratório sem registro e autorização do coordenador ou técnico do laboratório.

**5.** O computador do laboratório deverá ser de uso exclusivo dos técnicos e do professor coordenador do laboratório.

**6.** É de responsabilidade do usuário/pesquisador providenciar o material de limpeza necessário.

**7.** Comunicar o responsável da limpeza para limpar o chão e retirar o lixo após o processamento.

**8.** O acesso ao laboratório é restrito quando experimentos estiverem em andamento.

**9.** Não usar o laboratório para outros fins como estudo.

**10.** Todas as amostras ou produtos elaborados devem ser identificados com o nome do produto, responsável, data e outras informações indispensáveis.

**11.** Não deixar cair ou jogar nenhum material sólido dentro da pia ou da rede de esgoto comum.

**12.** Ter atenção dobrada ao manusear panelas de pressão, cutter, moinho, embutidora, serra fita e outros equipamentos.

**13.** Tomar os devidos cuidados de utilização da câmara de refrigeração e do túnel de congelamento.