



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Higiene e Segurança no Trabalho no Laboratório
de Qualidade Alimentar da Direcção Regional de
Agricultura da Beira Interior

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Licenciatura em Ciências Agrárias
ramo Engenharia Rural e Ambiente

Andréa Catarina Ferreira da Silva



CASTELO BRANCO

2003

Índice

| | |
|---|-----------|
| Resumo | I |
| Abstract | II |
| Índice de Quadros | III |
| Índice de Figuras | III |
| Índice de Anexos | III |
| Lista de Abreviaturas | IV |
| | |
| 1. Introdução | 1 |
| 2. Higiene e Segurança no Trabalho | 4 |
| 2.1. Boas Práticas de Higiene e Segurança | 7 |
| 2.2. A segurança como um factor de qualidade nos Laboratórios | 8 |
| 3. Higiene e Segurança no Trabalho – Legislação e Importância do seu cumprimento | 10 |
| 4. Estudo de Caso – Laboratório de Qualidade Alimentar da Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior | 13 |
| 4.1. Identificação e Caracterização do local e sua relação com o sector agro-pecuário regional | 15 |
| 4.2. Caracterização técnico-funcional do Laboratório | 16 |
| 4.2.1. Aspectos construtivos do LQA | 16 |
| 4.2.2. Caracterização interna do Edifício | 18 |
| 4.2.3. Equipamentos Existentes | 19 |
| 4.3. Outras características do LQA | 23 |
| 4.4. Identificação de pontos críticos e melhorias propostas | 24 |
| 5. Elaboração do Plano de Emergência | 27 |
| 5.1. Objectivos do Plano de Emergência | 28 |
| 5.2. Caracterização do espaço | 28 |
| 5.3. Levantamento de Riscos | 29 |
| 5.4. Instruções de Segurança | 30 |
| 5.5. Levantamento de Meios | 32 |
| 5.5.1. Meios Internos | 32 |
| 5.5.2. Meios Externos | 33 |
| 5.6. Planta de Emergência | 33 |

| | |
|--|-----------|
| 6. Manual de Higiene e Segurança do LQA | 34 |
| 7. Considerações Finais | 36 |
| Referências Bibliográficas | |

Resumo

Higiene e segurança são cada vez mais conceitos que não podem ser esquecidos num contexto real de trabalho. São aspectos importantes não só do ponto de vista humano como também das condições de trabalho, dos equipamentos utilizados bem como da entidade empregadora. Essa importância traduz-se cada vez mais como um factor de competitividade não só a nível nacional como também internacional.

O presente relatório resulta da análise de um caso prático - O Laboratório de Qualidade Alimentar (LQA) - pretendendo-se elaborar não só um documento de natureza académica bem como um contributo para trabalhos futuros a realizar nesta área

Neste contexto, o estudo que se apresenta teve como objectivo a compilação de informação relativa a higiene e segurança no trabalho em laboratório de análises químicas e microbiológicas, a elaboração de um Plano de Emergência e de um Manual de Procedimentos de Higiene e Segurança para o LQA da DRABI.

Palavras-chave: Higiene. Segurança, Plano de Emergência, Laboratório de Qualidade Alimentar.