

INTRODUÇÃO

A experimentação na atividade profissional e pedagógica, principalmente para o ensino de ciência dos alimentos, é de suma importância no que diz respeito à avaliação de processos/produtos e garantia da sua qualidade.

As metodologias utilizadas para a realização de análises químicas envolvem o uso de equipamentos, reagentes e seres humanos os quais interagem frequentemente no ambiente de laboratório. Para que a experimentação seja realizada com eficiência é necessário, além dos procedimentos padrões da metodologia, o conhecimento e a aplicação de normas e medidas de segurança para garantir a saúde do laboratorista e das demais pessoas presentes no ambiente analítico.

É importante que o laboratorista tenha conhecimento sobre os riscos a que está submetido e quais as medidas de controle no caso de um acidente a fim de garantir a sua saúde e principalmente a vida. Para tanto existem procedimentos padrões de higiene e segurança de laboratório que podem garantir a sua integridade.

Este material objetiva contribuir para elucidar profissionais e estudantes da área de alimentos quanto às principais normas e procedimentos de higiene e segurança laboratorial.