



**MANUAL DE BIOSSEGURANÇA  
CLÍNICA ESCOLA NUTRIÇÃO  
FAMINAS-BELO HORIZONTE**

## MANTENEDORA DA FACULDADE DE MINAS BH - FAMINAS BH

Bel. Lael Vieira Varella Filho - Diretor Presidente  
Bel. Esp. Luciano Ferreira Varella - Diretor Administrativo e Financeiro  
Bel. Ma. Luísa Ribeiro Varella - Diretora Executiva  
Bel. Esp. Eduardo Goulart Gomes - Procurador Representante da Mantenedora  
LVEC

## COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA FACULDADE DE MINAS (FAMINAS BH)

Profa. Dra. **Cristiane de Oliveira Lopes**- Coordenadora do Curso de Nutrição



## REVISORES

**Profa. Dra. Cristiane de Oliveira Lopes**  
Coordenadora do Curso de Nutrição

**Profa. Ma. Vanessa Patrocínio de Oliveira**  
Coordenadora Acadêmica Geral

**Esp. Cristina de Souza Maia**  
Bibliotecária Chefe

## APROVAÇÃO

**Prof.<sup>a</sup> Dra. Cristiane de Oliveira Lopes**

**Lael Varella Educação e Cultura Ltda. – LVECL**

Faculdade de Minas - FAMINAS – Belo Horizonte

Av. Cristiano Machado, 12001 - Vila Cloris, Belo Horizonte

31744-007 – Belo Horizonte - MG

Tel.: (31) 2126-3100

Home page: <https://FAMINASbh.edu.br/principal>

Catálogo na fonte



M294 FACULDADE DE MINAS- FAMINAS BH  
Manual de biossegurança: clínica escola nutrição  
FAMINAS-Belo Horizonte. / Belo Horizonte: FAMINAS,  
2024.  
14p.

1. Manual de Biossegurança. 2. Nutrição. I. FAMINAS. II.  
Título.

CDD 614.3

Ficha Catalográfica elaborada na Biblioteca Central

**Para citar este documento:**

FACULDADE DE MINAS-FAMINAS BH. Manual de biossegurança: clínica escola nutrição FAMINAS-Belo Horizonte. Belo Horizonte: FAMINAS BH, 2024. 14p. Disponível em: <https://bibliotecadigital.faminasbh.edu.br>. Acesso em:

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>6</b>
<b>2 CONCEITO</b> .....	<b>6</b>
<b>3 OBJETIVO</b> .....	<b>7</b>
<b>4 MEDIDAS GERAIS</b> .....	<b>7</b>
4.1 RELACIONADAS AOS DOCENTES E DISCENTES.....	7
4.2 RELACIONADOS AO AMBIENTE .....	8
<b>5 MEDIDAS PREVENTIVAS- PRECAUÇÃO PADRÃO</b> .....	<b>8</b>
5.1 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.....	8
<b>6 RISCOS OCUPACIONAIS E CLASSIFICAÇÃO DOS RISCOS</b> .....	<b>11</b>
6.1 RISCO BIOLÓGICO .....	13
6.2 RISCO QUÍMICO .....	13
6.3 RISCO DE NATUREZA FÍSICO-QUÍMICA.....	13
6.4 RISCO TÓXICO .....	14
6.5 RISCO ERGONÔMICO.....	14
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	<b>14</b>

## 1 INTRODUÇÃO

---

Este manual de normas e condutas de segurança biológica, química, física, ocupacional e ambiental da Clínica Escola de Nutrição da Faminas-BH. O serviço de atendimento nutricional compreende consultórios de atendimento (3 consultórios), sala de avaliação antropométrica, recepção e sala de reuniões. São necessárias uma série de condições necessárias e fundamentais para que os atendimentos possam ser realizados com segurança e êxito para os discentes, colaboradores, docentes e pacientes atendidos.

Conta com a descrição das medidas de proteção necessárias para realização de atividades pertinentes a área de atividades assistencial, educação e pesquisa, uma vez que são realizados procedimentos que implicam de alguma forma em risco a saúde humana e meio ambiente.

Os riscos relativos a determinados procedimentos poderão afetar tanto os discentes, docentes como os colaboradores internos e externos.

A biossegurança no Brasil surgiu por meio de legislação específica, a Lei nº 8.974, de 05 de janeiro de 1995 (BRASIL, 1995), para regular o uso das técnicas de engenharia genética e liberação no meio ambiente de Organismos Geneticamente Modificados – OGM (VALLE & TELLES, 2003). Posteriormente, a Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005 (BRASIL, 2005), estabeleceu as normas de segurança e mecanismos de fiscalização de atividades relacionadas à Organismos Geneticamente Modificados e seus derivados, criou o Conselho Nacional de Biossegurança - CNBS e reestruturou a Comissão Técnica Nacional de Biossegurança - CTNBio.

## 2 CONCEITO

---

Biossegurança é o conjunto de normas e procedimentos seguros adotados no local de trabalho, que visam proteger a saúde do indivíduo, contra qualquer agente de risco.



### 3 OBJETIVO

---

Promover a segurança, saúde e qualidade de vida do trabalhador e usuários do serviço.

### 4 MEDIDAS GERAIS

---

#### 4.1 RELACIONADAS AOS DOCENTES E DISCENTES

- Zelar pela limpeza e conservação do ambiente;
- Usar obrigatoriamente o jaleco conforme orientação recebida;
- No caso dos alunos a vestimenta é jaleco, calça comprida, sapato fechado e jaleco;
- Deve ser entendido como posto de trabalho o local onde o aluno e professor efetivamente realizam suas atividades;
- Não alimentar, portar ou armazenar alimentos nos consultórios de atendimento da Clínica Escola de Nutrição; é disponibilizada pela FAMINAS-BH, uma copa na clínica para lanches rápidos para os alunos que estejam realizando estágio. Não será fornecido lanche pela instituição aos alunos, devendo cada um trazer o próprio lanche;
- Em caso de acidente de trabalho comunicar de imediato ao responsável para que o mesmo tome as providências cabíveis;
- Higienizar as mãos conforme protocolo de higienização das mãos;
- Usar obrigatoriamente jaleco e mantê-lo fechado durante os atendimentos;
- Não é permitido atendimento dos pacientes sem supervisão docente;
- Manter as mãos longe dos olhos, boca e nariz;
- Não usar gomas de mascar (chicletes);
- Não fumar nas dependências da Clínica Escola;
- Não é permitido fotografar a área interna da Clínica Escola a não ser que tenha sido realizado antecipadamente pedido formal a FAMINAS-BH;



## 4.2 RELACIONADOS AO AMBIENTE

- Manter a organização do ambiente de trabalho em cada consultório;
- Manter silêncio no corredor e sala de reunião para não atrapalhar os atendimentos;
- Preservar a integridade do paciente;
- Preservar os materiais de atendimento da Clínica Escola que pertencem a FAMINAS-BH (balança, adipômetro, fita métrica, computadores).
- Qualquer material que não pertencer à Clínica Escola deve ser encaminhado ao setor de achados e perdidos (sala de áudio visual) entretanto a instituição não se responsabiliza pelo mesmo.

## 5 MEDIDAS PREVENTIVAS- PRECAUÇÃO PADRÃO

---

É um conjunto de técnicas realizadas para reduzir o risco de transmissão de microrganismos de fonte de infecção, conhecida ou não nos Estabelecimentos.

De acordo com *Center for Disease Control* –CDC, órgão que preconiza as normas de segurança na área da saúde dos Estados Unidos, as precauções padrões consistem em: uso de EPI (luvas, máscara, capote, óculos de proteção e botas), higiene das mãos, cuidados com perfuro cortante e imunização (hepatite B, difteria e tétano). Para os atendimentos ambulatoriais de nutrição é necessário realizar correta higienização das mãos e utilização de jaleco fechado durante todo atendimento.

### 5.1 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

A “higiene das mãos” é um termo geral, que se refere a qualquer ação de higienizar as mãos para prevenir a transmissão de micro-organismos. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, o termo engloba a



higiene simples, higiene antisséptica e a fricção antisséptica das mãos com preparação alcoólica, definidos a seguir.

### **Tipos:**

- ✓ **Higiene simples das mãos:** ato de higienizar as mãos com água e sabonete comum, sob a forma líquida, quando estiverem visivelmente sujas, com fluidos corporais ou após uso do banheiro.
- ✓ **Higiene antisséptica das mãos:** ato de higienizar as mãos com água e sabonete associado a agente antisséptico.
- ✓ **Fricção antisséptica das mãos com preparação alcoólica:** aplicação de preparação alcoólica nas mãos para reduzir a carga de microrganismos sem a necessidade de enxague em água ou secagem com papel toalha ou outros equipamentos.

Quando as mãos não estiverem visivelmente sujas, antes e depois de tocar em soluções químicas, matérias com agentes biológicos e patogênicos.

### **Intervenções:**

As mãos devem ser higienizadas em momentos essenciais e necessários, de acordo com o fluxo dos procedimentos executados.

# Como Higienizar as Mãos com Água e Sabonete?

Higienize as mãos com água e sabonete apenas quando estiverem visivelmente sujas! Senão, friccione as mãos com preparações alcoólicas!



Duração de todo o procedimento: 40 a 60 seg



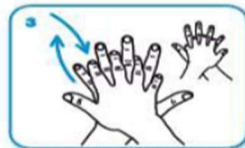
0 Molhe as mãos com água.



1 Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos.



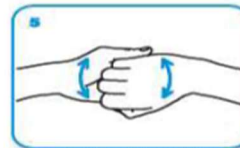
2 Ensaíbe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



3 Estregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



4 Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.



5 Estregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa.



6 Estregue o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



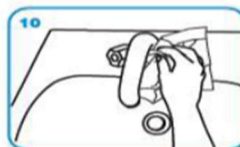
7 Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



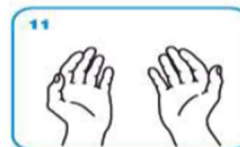
8 Enxágüe bem as mãos com água.



9 Seque as mãos com papel toalha descartável.



10 No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.



11 Agora, suas mãos estão seguras.

# Como Fazer a Fricção Anti-Séptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?

**Friccione as mãos com Preparações Alcoólicas! Higienize as mãos com água e sabonete apenas quando estiverem visivelmente sujas!**



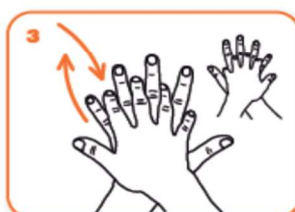
Duração de todo o procedimento: **20 a 30 seg**



1a Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.



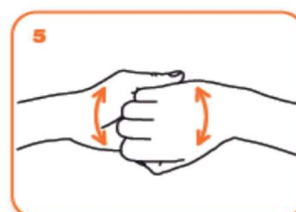
2 Friccione as palmas das mãos entre si.



3 Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



4 Friccione a palma das mãos entre si com os dedos entrelaçados.



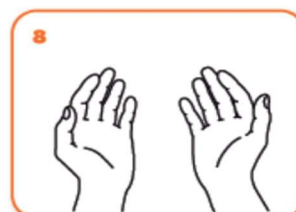
5 Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa.



6 Friccione o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



7 Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo um movimento circular e vice-versa.



8 Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.

## 6 RISCOS OCUPACIONAIS E CLASSIFICAÇÃO DOS RISCOS

A palavra risco indica a probabilidade que um dano, um ferimento ou uma doença ocorra. As precauções universais deverão sempre ser recomendadas na prevenção dos riscos e acidentes ocupacionais. São aqueles que ocorrem pelo exercício do trabalho a serviço da empresa ou pelo exercício do trabalho dos segurados, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause a

morte ou a perda ou a redução permanente ou temporária da capacidade para o trabalho e podem ser provocados por agentes químicos, biológicos, ergonômicos ou mecânicos (BRASIL, 1991).

Podem ser evitados por meio da instituição de medidas preventivas que visem à segurança durante suas atividades rotineiras, como:

- Não substituir as escadas por cadeiras;
- Não manusear equipamentos elétricos com as mãos molhadas;
- Não misturar produtos de limpeza e desinfecção de superfícies;
- Utilizar cintos de segurança para a limpeza de janelas e vidros na parte externa;
- Proteger as tomadas elétricas de paredes molhadas;
- Não correr nas dependências da Instituição;
- Manter postura adequada para evitar problemas de coluna;
- Não levar ou levantar objetos muito pesados sem ajuda;
- Notificar os acidentes após a ocorrência;
- Utilizar EPI sempre que necessário;
- Receber as vacinas recomendadas.

## REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DOS RISCOS OCUPACIONAIS (CORES)



**RISCO  
FÍSICO**



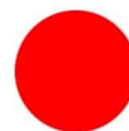
**RISCO  
ERGONÔMICO**



**RISCO  
ACIDENTAL**



**RISCO  
BIOLÓGICO**



**RISCO  
QUÍMICO**

## 6.1 RISCO BIOLÓGICO

Risco Biológico é a probabilidade da exposição ocupacional aos agentes biológicos. São agentes biológicos os microrganismos geneticamente modificados ou não, as culturas de células, os parasitas, as toxinas e os príons encontrados em sangue, fluidos corpóreos, meios de culturas e espécimes clínicos. Denominado resíduo do grupo A

## 6.2 RISCO QUÍMICO

Os riscos químicos dependem da reatividade do produto e, portanto, não é possível estabelecer uma regra geral que garanta a segurança no manuseio de todas as substâncias químicas. As propriedades físico-químicas, reatividade, toxicidade, condições de manipulação, possibilidade de exposição do trabalhador, vias de penetração no organismo e disposições finais do produto são variáveis que devem ser consideradas no estabelecimento do risco.

Recomendações para produtos químicos:

- Na aquisição do produto químico é de responsabilidade do responsável pelo Setor de compras a ficha técnica, conforme modelo padronizado, baseada nas informações do fabricante e na legislação vigente; Identificação dos profissionais sob-risco (aqueles que terão contato com os mesmos; Determinação da necessidade de EPI; Avaliação da área física para armazenamento, estocagem e manuseio do produto, e proximidade de produtos não compatíveis.

## 6.3 RISCO DE NATUREZA FÍSICO-QUÍMICA

Considera como risco de natureza físico-química a capacidade de o produto reagir com outra substância, produzindo fenômenos físicos como calor, combustão ou explosão ou, ainda, reduzindo outra substância tóxica. Na avaliação dos riscos devidos à natureza física, devem ser considerados os parâmetros de difusão e inflamabilidade.



## 6.4 RISCO TÓXICO

Toxicidade é a capacidade inerente de uma substância produzir efeitos nocivos a um organismo vivo ou ecossistema. Risco tóxico é a probabilidade de o efeito nocivo acontecer nas condições de uso da substância. É dependente das propriedades físico- químicas, vias de penetração no organismo, dose, alvos biológicos, capacidade orgânica de eliminação e efeitos sinérgicos com outros agressores.

## 6.5 RISCO ERGONÔMICO

Entende-se por risco ergonômico qualquer fator que possa interferir nas características psicofisiológicas do trabalhador, causando desconforto ou afetando sua saúde. São exemplos de risco ergonômico: o levantamento de peso, ritmo excessivo de trabalho, monotonia, repetitividade e postura inadequada de trabalho.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies/Agência Nacional de Vigilância Sanitária– Brasília: Anvisa, 2010. Cap.10.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Biossegurança em laboratório biomédicos e microbiologia. Ministério da Saúde .2. ed. em português rev. Atual –Brasília ,2004.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria GM/MTE nº 485, de 11 de novembro de 2005: Aprova a Norma Regulamentadora nº 32, que versa sobre a Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde. Diário Oficial da União, [da República Federativa do Brasil]. Brasília, 16 nov. 2005.5. 3.