

NORMES GENERALS ALS LABORATORIS DE CONSERVACIÓ-RESTAURACIÓ

- No es pot menjar ni beure als laboratoris.
- S'ha de dur sempre bata i calçat tancat. Cal disposar d'ulleres de seguretat i mascareta per a realitzar totes aquelles tasques que ho requereixin.
- No es poden dur mitges, ja que son molt inflamables. És millor dur sempre pantalons llargs, per a evitar esquixades o cremades.
- Els cabells llargs s'han de dur recollits, i s'ha d'evitar l'ús d'anells i polseres.
- Si s'utilitzen dissolvents o reactius que produeixin vapors nocius s'ha de fer en les zones habilitades i posant en marxa l'extractor. Abans d'iniciar la tasca, cal llegir la fitxa de seguretat del producte (disponible a l'aula 109 i a la sala d'extracció de l'aula 110) i escollir [els guants i mascareta adequats](#)
- Si es generen mescles de dissolvents o reactius és molt important etiquetar els envasos correctament. Les etiquetes han de tenir la següent informació:
 - ✓ Nom del producte/mescla
 - ✓ Proporció
 - ✓ Nom de la persona que ha fet la mescla
 - ✓ Data d'envasat
 - ✓ Especificacions de seguretat o toxicitat
- Cal fer una bona gestió dels residus. No tirar MAI els dissolvents o altres residus especials a la pica. Tampoc els plugs d'agarosa (parar atenció en colar-los), ja que embussen el desguàs. Tenim bidons i recipients habilitats per a cada [tipus de residu](#)
- Per a observacions mitjançant llum ultraviolada cal dur les ulleres de protecció adequades.
- Abans d'utilitzar un equip o màquina cal llegir el PNT si n'hi ha, i avisar al professor o tècnic de laboratori corresponent.
- Abans de marxar, recollir l'espai de treball i comprovar que els fogonets i altres equips elèctrics estan desendollats.