



**Rede Brasileira de
Bancos de Leite
Humano**

**PNQBLH – Programa
Nacional de Qualidade
em Bancos de Leite
Humano**

Sede:
FIOCRUZ/IFF-BLH
Av. Rui Barbosa, 716 –
Flamengo
Rio de Janeiro CEP:
RJ 20.550-020

Tel/fax: (021) 2553-6331
www.redeblh.fiocruz.br

NOV 2011

BLH-IFF/NT- 15.11

Biossegurança

Origem

Centro de Referência Nacional para Bancos de Leite Humano – Instituto Fernandes Figueira / Fundação Oswaldo Cruz / Ministério da Saúde

Autores

João Aprígio Guerra de Almeida; Franz Reis Novak e Vander Guimarães

Palavras-Chave: Banco de Leite Humano. Biossegurança. Qualidade.

7 páginas

SUMÁRIO

- 1 Objetivo
- 2 Documentos Complementares
- 3 Definições
4. Condições Gerais
5. Condições Específicas

1. Objetivo

Esta Norma fixa as condições exigíveis para segurança na condução das ações executadas em Bancos de Leite Humano.

2. Documentos Complementares

Na elaboração desta Norma foram consultados:

Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar. Teixeira, P. & Valle, Sílvia. Editora Fiocruz. 1996.

BLH-IFF/NT 11.11 – Higiene e Conduta – Funcionários. 2011.

BLH-IFF/NT 12.11 – Higiene e Conduta – Doadoras. 2011.

BLH-IFF/NT 13.11 – Higiene e Conduta – Visitantes. 2011.

BLH-IFF/NT 14.11 – Higiene e Conduta – Ambiente. 2011.

NBR 10213: 1988. Segurança e Higiene em Laboratório de Microbiologia.

RDC 171. Normas para Implantação e Funcionamento de Bancos de Leite Humano. DOU – 04/09/2006.

Programa Nacional de Qualidade em Bancos de Leite Humano – Manual do Participante. Fundação Oswaldo Cruz – Instituto Fernandes Figueira – Rio de Janeiro. 2002.

3. Definições

Para os efeitos desta Norma, aplicam-se as seguintes definições:

3.1. Acidente: de acordo com a NBR 10213, refere-se a todas as ocorrências não previstas que podem resultar em danos físicos e/ou funcionais e danos materiais e econômicos à empresa.

3.2. Biossegurança: conjunto de ações voltadas para prevenção, minimização ou eliminação de riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços, visando à saúde do homem, dos animais, à preservação do meio ambiente e a qualidade dos resultados.

3.3. Condições Higiênico-sanitárias: condições estabelecidas para orientar e padronizar procedimentos, tendo por finalidade assegurar a qualidade do processo, sob o ponto de vista da saúde pública.

3.4. Equipamentos de Segurança: são instrumentos que têm por finalidade evitar ou atenuar um acidente de trabalho, de acordo com a NBR 10213.

3.5. Prevenção de Acidentes: refere-se ao ato de pôr em prática as regras e medidas de segurança, a fim de evitar acidentes.

3.6. Segurança do Trabalho: de acordo com a NBR 10213, trata-se de um conjunto de normas técnicas, administrativas, educacionais, médicas e psicológicas que são empregadas para prevenir acidentes.

4. Condições Gerais

4.1. Normas Gerais e Atribuições do Banco de Leite

4.1.1. Instruir os funcionários sobre precauções a serem tomadas a fim de se evitarem acidentes de trabalho.

4.1.2. Colaborar com as autoridades na adoção de medidas que visem à proteção dos funcionários.

4.2. Normas Gerais e Atribuições dos Funcionários

4.2.1. Observar as regras de segurança que foram estabelecidas para cada ocupação.

4.2.2. Usar obrigatoriamente os equipamentos de proteção individual e os demais meios destinados à segurança.

4.3. Causas dos Acidentes de Trabalho

São causas de acidentes de trabalho, segundo a NBR 10213 (1998):

4.3.1. Desconhecimento dos riscos de acidentes.

4.3.2. Treinamento inadequado dos funcionários.

4.3.3. Falta de interesse ou de aptidão para o trabalho.

4.3.4. Excesso de confiança.

4.3.5. Atitudes impróprias.

4.3.6. Incapacidade física para o trabalho.

4.3.7. Fadiga.

4.3.8. Condições inseguras do local de trabalho.

4.4. Medidas e Regras de Prevenção de Acidentes em Banco de Leite

4.4.1. Não usar vidraria quebrada e/ou trincada.

4.4.2. Não dobrar as mangueiras do bico de Bunsen.

4.4.3. Não deixar frascos de álcool sobre as bancadas.

4.4.4. Usar aparelhos apropriados para pipetar.

4.4.5. Usar o material de segurança individual necessário.

4.4.6. Desligar da tomada os aparelhos elétricos que não estejam em uso.

4.5. Segurança nas Instalações

4.5.1. Pisos

Devem apresentar facilidades de limpeza e superfície plana, preferencialmente antiderrapante.

4.5.2. Paredes

Devem apresentar facilidades de limpeza, cor clara, impermeabilidade e resistência às variações de temperatura.

4.5.3. Ambiente

Com iluminação e arejamento convenientes.

4.5.4. Bancadas

Resistentes ao ataque de substâncias químicas, impermeáveis, de fácil limpeza e cor clara.

4.5.5. Sistema de exaustão e circulação de ar em perfeito funcionamento.

4.5.6. Instalações elétricas, hidráulicas e de gás, sendo distinguidas pelas cores padronizadas.

5. Medidas e Regras de Prevenção de Acidentes em Laboratório de Microbiologia (*)

5.1, Formação de pessoal

Todos os funcionários devem ter conhecimentos das regras básicas de laboratório.

5.2. Exames médicos periódicos

5.3. Imunização pessoal

5.4. Desinfecção do local de trabalho

5.5. Esterilização dos materiais

5.6. Adaptação dos locais de trabalho

5.6.1. Os locais de esterilização devem estar separados, para materiais contaminados e materiais limpos.

5.6.2. As vestimentas contaminadas devem ser desprezadas até uma desinfecção completa e acondicionadas em recipientes apropriados.

5.7. Materiais contaminados

O material contaminado com micro-organismos deve ser autoclavado ou esterilizado. Nunca escoá-lo diretamente na pia.

5.8. Higiene pessoal

5.8.1. É indispensável uma rigorosa higiene. Cada técnico deve ser responsável pela sua bancada de trabalho e pelos seus instrumentos.

5.8.2. As regras de higiene abaixo devem ser observadas durante o trabalho:

a) A paramentação mínima deve contemplar: máscara, avental e luvas de procedimentos, ficando a juízo da Comissão de Controle de Infecção local a adoção de procedimentos complementares.

b) As vestes nunca devem ser intercambiadas entre colegas.

c) A paramentação deve ser exclusiva para cada sessão de trabalho e realizada em área específica para esse fim, seguindo os protocolos estabelecidos.

d) Após o contato com material infeccioso, desinfetar as mãos e lavá-las com água e sabão, sendo aconselhável o uso de toalhas descartáveis para sua secagem.

e) Antes de deixar o local contaminado, deve-se dispor do avental/jaleco e colocá-lo em local apropriado e após desinfetar as mãos e lavá-las em água corrente e sabão.

f) Em trabalhos com risco de contaminação, utilizar pipetadores manuais ou automáticos;

g) Nunca beber, fumar ou comer no local de trabalho.

(* Este item constitui transcrição na íntegra da NBR 10213: 1988, citada entre os

Documentos Complementares desta Norma dentro do Banco de Leite.

h) Não roer unhas, esfregar os olhos nem tocar o rosto com as mãos.

i) Usar somente panos estéreis para limpeza.

j) Não introduzir revistas, livros ou similares no setor contaminado, bem como evitar manter objetos de uso pessoal na área de trabalho.

6. Medidas e Regras de Prevenção de Acidentes com Materiais e Equipamentos em Banco de Leite

6.1. Materiais

6.1.1. Pipetas

6.1.1.1. Proteger o bocal das pipetas com algodão hidrófobo.

6.1.1.2. Imergir as pipetas imediatamente após seu uso em líquido desinfetante.

6.3.1.2. Alça de platina

Se for flambar a alça de platina, a chama deve estar entre o técnico e a alça, a fim de proteger o técnico contra aerossóis que podem ser projetados pelas extremidades da alça.

6.3.1.3. Culturas

6.3.1.3.1. Antes de jogar fora as culturas de microrganismos, estas devem ser esterilizadas em autoclave durante 20 a 30 minutos, a 121°C.

6.3.1.3.2. Antes de se descartar os fluidos orgânicos, estes devem ser esterilizados em autoclave a 121°C durante 20 minutos.

6.3.3. Equipamentos

6.3.3.1. Autoclave

Antes de acionar, verificar o correto nível da água. Periodicamente, registrar as temperaturas de esterilização, através do uso do termômetro.

6.3.3.2. Estufa

Acompanhar as temperaturas de incubação através dos termômetros e registrar diariamente as temperaturas observadas.

6.3.3.3. Pasteurizador

6.3.3.3.1. Acompanhar as temperaturas de pasteurização através da curva de penetração de calor, registrando as temperaturas observadas.

6.3.3.3.2. Utilizar termômetros aferidos para controle dos equipamentos.

6.3.3.3.3. Para limpeza do aparelho, consultar Norma BLH-IFF/NT 14.11 – Higiene e Conduta: Ambiente.

6.3.3.4. Câmara de fluxo laminar

Deve estar em lugar limpo e livre de poeira; a limpeza de desinfecção da bancada deve ser feita sempre que se for utilizar a câmara; após o uso da câmara, esta deve ser desligada.

6.3.3.5. Centrífuga

6.3.3.5.1. Examinar e equilibrar os tubos e capilares antes de cada centrifugação.

6.3.3.5.2. Desinfetar e limpar regularmente o prato.

6.3.3.6. Acidímetro

6.3.3.6.1. Verificar a vedação entre a base e o corpo do aparelho antes de cada procedimento; proceder da mesma maneira na verificação da vedação das conexões de borracha.

6.3.3.6.2. Ter o cuidado de esvaziar completamente a solução alcalina ao término das atividades.

6.3.3.7. Banho-maria

6.3.3.7.1. Controlar a temperatura da água através de termômetro previamente aferido.

6.3.3.7.2. Proceder à limpeza de acordo com a Norma BLH-IFF/NT 14.11 – Higiene e Conduta: Ambiente.

6.3.3.8. Refrigeradores, congeladores, *freezers*, incubadoras e autoclave

Limpá-los e desinfetá-los de acordo com orientação fornecida pela Norma BLH-IFF/NT 14.11 – Higiene e Conduta: Ambiente.