



**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- 21.11

Recepção do LHO Cru em Bancos de Leite Humano

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. Recepção.

3 páginas

SUMÁRIO

1. Objetivo
2. Documentos Complementares
3. Definições
4. Recepção

1. Objetivo

Esta Norma estabelece os aspectos a serem observados na recepção do leite humano ordenhado cru, que devem integrar o controle de qualidade de rotina dos Bancos de Leite Humano.

2. Documentos Complementares

Na elaboração desta Norma foram consultados:

BLH-IFF/NT 16.11 – Ordenha: Procedimentos higiênico-sanitários. 2011.

BLH-IFF/NT 19.11 – Transporte do LHO. 2011.

BLH-IFF/NT 20.11 – Controle de Temperatura de Caixas Isotérmicas. 2011.

BLH-IFF/NT 23.11 – Seleção e Classificação do LHO cru. 2011.

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

Portaria MS-698. Organização e Funcionamento dos Bancos de Leite Humano no Brasil. DOU - 09/04/2002.

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. Cadeia de Frio: condição na qual os produtos refrigerados e congelados devem ser mantidos, sob controle e registro, desde a coleta até o consumo, com o objetivo de impedir o crescimento da microbiota capaz de promover alterações em sua composição.

3.2. Embalagem: recipiente no qual o produto é acondicionado o leite humano ordenhado de maneira que garanta a manutenção de seu valor biológico sem permitir trocas com o meio ambiente.

3.3. Embalagem Padronizada para Leite Humano Ordenhado: embalagem testada e validada por órgão competente, utilizada para o acondicionamento do leite humano ordenhado, observando todas as exigências estabelecidas para esse fim.

3.4. Estocagem: condições de temperatura e tempo sob as quais o produto pasteurizado é mantido até o momento do consumo.

3.5. Pré-estocagem: condição temporária na qual o leite humano ordenhado cru é mantido, antes do processamento.

3.6. Sanitização: aplicação de métodos efetivos que visam à inativação de agentes patogênicos, visando obter elevado grau de higiene e limpeza adequados com a manipulação do LHO.

4. Recepção

No momento da recepção do produto pelo Banco de Leite, deve-se verificar:

4.1. Se o leite foi transportado dentro das condições ideais de temperatura. Isso poderá ser feito através da verificação do termômetro instalado nas embalagens isotérmicas, seguindo as determinações da Norma BLH-IFF/NT 19.11 – Transporte do Leite Humano Ordenhado, de 2011.

4.2. Se a embalagem com o leite traz a identificação da doadora e a data de início da coleta daquele produto.

4.3. Presença de alterações, sujidades, estado físico do leite e vedação do frasco.

Cuidados com o produto:

4.4. Os frascos que contêm o produto devem ser sanitizados antes de serem destinados à pré-estocagem ou à pasteurização. Utiliza-se para tal um pano umedecido com álcool a 70%, que deve ser friccionado por 15 segundos em toda a superfície da embalagem.

4.5. Encaminhar os frascos para seleção e classificação (BLH-IFF/NT 23.11 – Seleção e Classificação do Leite Humano Ordenhado cru).

4.6. Proceder ao processamento do produto tão logo seja possível.

4.7 Caso o processamento não possa ser feito no momento da recepção, seleção e classificação, manter a cadeia de frio observando os prazos de validade estabelecidos para pré-estocagem:

4.7.1. O tempo de pré-estocagem do leite cru deve ser o menor possível.

4.7.2. Permite-se a pré-estocagem do produto cru, apenas sob congelamento, pelo prazo máximo de 15 dias, até que se realize seu processamento. Deve ser mantida uma temperatura de 3°C negativos, ou inferior.