



**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- 23.11

Seleção e Classificação do Leite Humano Ordenhado Cru

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: Classificação. Leite Humano Cru. Seleção.

6 páginas

SUMÁRIO

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

ANEXO I – Formulário para Registro Diário de Não-conformidades

ANEXO II – Formulário para Registro Mensal de Não-conformidades

1. Objetivo

Esta Norma tem por objetivo estabelecer os critérios necessários para seleção e classificação do leite humano ordenhado cru no Banco de Leite Humano.

2. Documentos Complementares

Na elaboração desta Norma foram consultados:

BLH-IFF/NT 08.11 – Manuseio do Lixo e Material de Descarte em Banco de Leite Humano. 2011.

BLH-IFF/NT 25.11 – LHO: Determinação da Cor. 2011.

BLH-IFF/NT 26.11 – LHO: Determinação de *Off-flavour* – Método Sensorial. 2011.

BLH-IFF/NT 27.11 – LHO: Verificação de Sujidades. 2011.

BLH-IFF/NT 29.11 – LHO: Determinação de Acidez Titulável – Método Dornic. 2011.

BLH-IFF/NT 30.11 – LHO: Determinação do Crematócrito. 2011.

BLH-IFF/NT 31.11 – Embalagem para o Leite Humano Ordenhado. 2011.

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

3. Definições

Para efeito desta Norma, aplicam-se as seguintes definições:

3.1. Cadeia de Frio: condição na qual os produtos refrigerados ou 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. Colostro: primeiro produto da secreção lática, obtido em média até 7 dias após o parto.

3.3. Leite Humano de Transição: produto intermediário da secreção lática da nutriz, entre o colostro e o leite maduro, obtido em média entre o 7º e o 15º dia após o parto.

3.4. Leite Humano Homólogo: leite humano ordenhado classificado de acordo com a idade da lactação e idade gestacional na qual ocorreu o parto da doadora, buscando espelhar as características da lactação da mãe do receptor.

3.5. Leite Humano Maduro: produto da secreção lática da nutriz, livre do colostro, obtido em média a partir do 15º dia após o parto.

3.6. Leite Humano Ordenhado: designação dada ao leite humano obtido através do procedimento de ordenha.

3.7. Leite Humano Ordenhado Cru: denominação dada ao leite humano ordenhado que ainda não foi submetido ao processo de pasteurização.

4. Condições Gerais

4.1. Todo leite humano recebido pelo Banco de Leite deverá ser submetido aos procedimentos de seleção e classificação dispostos neste Manual.

4.2. O produto que não foi submetido imediatamente a seleção e classificação e posteriormente ao tratamento de conservação específico deverá ser estocado nas mesmas condições em que se mantinha desde a coleta.

5. Condições Específicas

5.1. Critérios para Seleção

5.1.1. Verificação da embalagem

O tipo de embalagem utilizado deverá estar em conformidade com os padrões estabelecidos na BLH-IFF/NT - 31.11. A embalagem deve estar íntegra e apresentar vedamento perfeito.

5.1.2 Verificação da cor

A cor do leite humano ordenhado deve ser verificada de acordo com a Norma BLH-IFF/NT 25.11 – Leite Humano Ordenhado: Verificação da Cor.

5.1.3. Verificação do *flavor*

O *flavor* do leite humano ordenhado deve ser verificado de acordo com a Norma BLH-IFF/NT 26.11 – Leite Humano Ordenhado: Determinação de *Off-flavor* – Método Sensorial.

5.1.4. Verificação de sujidades

A presença de sujidades no leite humano ordenhado deve ser verificada de acordo com a Norma BLH-IFF/NT 27.11 – Leite Humano Ordenhado: Verificação de Sujidades.

5.1.5. Determinação da acidez Dornic

A determinação da acidez Dornic do leite humano deve ser feita seguindo os critérios estabelecidos pela Norma BLH-IFF/NT 29.11 – Leite Humano Ordenhado: Determinação da Acidez Titulável – Método Dornic.

O leite humano que apresentar acidez Dornic maior que 8,0^oD será considerado impróprio para consumo.

5.2. Critérios para Classificação

5.2.1. Período de lactação

O leite humano deverá ser classificado, de acordo com as definições descritas neste capítulo, em colostro, leite humano de transição e leite humano maduro.

Para determinar a classificação, deverá ser considerada a informação prestada pela paciente em seu Cadastro de Doadora, levando em consideração a idade gestacional no momento do parto e a idade da lactação em dias em que o leite foi coletado.

5.2.2. Acidez Dornic

A determinação da acidez Dornic também serve como parâmetro classificatório para o leite humano. Embora os valores considerados aceitáveis oscilem entre 1,0 e 8,0^oD, a biodisponibilidade de cálcio e fósforo e a osmolaridade do produto variam de forma inversa à acidez.

5.2.3. Crematócrito

A determinação do crematócrito, como descrita na BLH-IFF/NT- 30.11. Serve como parâmetro classificatório ao fornecer o aporte calórico-energético do produto.

5.3. Descarte

Os produtos que não preencherem as especificações determinadas dentro dos parâmetros de normalidade pelos itens 5.1 e 5.2 deverão ser descartados como lixo hospitalar, de acordo com as instruções estabelecidas na Norma BLH-IFF/NT 08.11 – Ambiente: Manuseio do Lixo e Material de Descarte em Banco de Leite Humano, de 2011.

Nota: Uma vez concluídas a seleção e a classificação, deve-se iniciar imediatamente o processamento e o controle de qualidade.

**BLH-IFF/NT- 23.11 ANEXO I
FORMULÁRIO PARA REGISTRO DIÁRIO DE
NÃO-CONFORMIDADES**

Data	Amostras Testadas (Total)	Amostras Reprovadas					Amostras Reprovadas (Total)
		Acidez	Embalagem	Sujidade	Cor	Flavor	
Total							

**BLH-IFF/NT- 23.11 ANEXO II
FORMULÁRIO PARA REGISTRO MENSAL DE
NÃO-CONFORMIDADES**

Atributo	Amostras Reprovadas	
	Número	(%)
Acidez		
Embalagem		
Sujidade		
Cor		
Flavor		
Total de Amostras Testadas: _____		

Mês _____

Ano _____