



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- 27.11

Leite Humano Ordenhado: Verificação de Sujidades

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: Leite Humano. Qualidade. Sujidades.

3 páginas

SUMÁRIO

1. Objetivo
2. Documentos Complementares
3. Definições de Normalidade
4. Ensaio
5. Resultados

1. Objetivo

Esta Norma estabelece os procedimentos e critérios para avaliação do leite humano ordenhado no que se refere à presença de sujidades, e integra o controle de qualidade de rotina dos Bancos de Leite Humano no tocante a seleção e classificação do produto cru.

2. Documentos Complementares

Na elaboração desta Norma foram consultados:

Duke, C. S. New Beginnings, Vol 15 nº 4, July-August 1998, p. 109.

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, aplica-se a seguinte definição:

3.1. Sujidade: qualidade ou estado de sujo; cisco, pó ou poeira.

4. Ensaio

4.1. Princípio

A avaliação da presença de sujidades deve ser realizada por analista habilitado, com o objetivo de determinar prováveis alterações que caracterizem o leite humano ordenhado como impróprio para consumo.

4.2. Padrões de referência

Os padrões de referência para a sujidade do leite humano determinam como aceitável e próprio para consumo o leite que não contenha corpo estranho no momento da sua avaliação.

4.3. Técnica

4.3.1. A presença de sujidades deverá ser verificada no momento do re-embalamento do leite, previamente à sua pasteurização, juntamente com a avaliação do *flavor* e da coloração do produto.

4.3.2. O técnico responsável pelo processamento deverá estar atento, no momento do reenvase do leite para a embalagem em que este será pasteurizado, à presença de qualquer corpo estranho.

4.3.3. São considerados exemplos de sujidades comumente encontradas no leite humano: pêlos, cabelo, restos de alimentos, fragmento de unha, insetos, pedaços de papel, vidro, etc.

4.3.4. Todo o conteúdo do frasco em que se encontrou a sujidade deverá ser descartado de maneira apropriada.

5. Resultados

São considerados produtos aceitáveis os leites que não apresentarem sujidades durante o controle de qualidade.