



**Rede Nacional 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) 2553-9662
www.redeblh.fiocruz.br

NOV 2011

BLH-IFF/NT- 39.11

Controle de Temperatura das Geladeiras

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. Controle Geladeira. Temperatura.

5 páginas

SUMÁRIO

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

ANEXO – Formulário para Controle de Temperatura

1. Objetivo

Esta Norma tem por objetivo estabelecer as orientações necessárias para o controle de temperatura das geladeiras em bancos de leite e integra o Controle de Qualidade em Bancos de Leite Humano.

2. Documentos Complementares

Na elaboração desta Norma foram consultados:

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

BLH-IFF/NT 38.11 – Controle de Temperatura dos *Freezers*. 2011.

BLH-IFF/NT 44.11 – Controle de Termômetros. 2011.

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

3 - Definições

Para efeito desta Norma, aplica-se a seguinte definição:

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.

4. Recomendações Gerais

A geladeira é imprescindível na cadeia de frio. Em seu interior se conserva o leite humano cru na temperatura de 5°C até o momento de seu processamento, por um período máximo de 12 horas.

Para assegurar seu bom funcionamento, é adequado que se respeitem as seguintes recomendações:

4.1. Conectar o sistema à rede elétrica geral e não a derivações, para que se evitem desconexões acidentais.

4.2. Existem vários aparelhos que podem ser utilizados para o controle da temperatura dos refrigeradores: termômetro líquido, termômetro de temperatura máxima e mínima, termômetro com gráficos. Em Banco de Leite recomendam-se os termômetros de máxima e mínima.

4.4. Estar dotado de sistema de alarme para a eventualidade de falta de energia elétrica, de modo que possa ser tomada atitude de emergência.

4.5. Deve-se ter à disposição um gerador que entre em ação automaticamente quando da falta de energia elétrica.

4.6. Obedecendo às orientações sugeridas pelo manual do fabricante, deve-se efetuar periodicamente o descongelamento da geladeira, pois o gelo diminui a capacidade frigorífica (exceto nas geladeiras do tipo descongelamento automático).

4.7. Colocar no congelador acumuladores de frio ("Geloc") e na porta garrafas cheias de água salgada ou soro fisiológico, o que ajuda a manter a temperatura interna por seis a doze horas em caso de interrupção de energia elétrica.

4.8. Colocar na porta de geladeira o aviso: "Cuidado, leite humano!"

5. Recomendações Específicas

5.1. Nem sempre é evidente a interrupção da cadeia de frio, sendo imprescindível que se tomem medidas para controlar a temperatura da geladeira.

5.2. Instalar o bulbo de um termômetro com cabo extensor dentro da geladeira e deixá-lo permanentemente à vista, checando e anotando as temperaturas: máxima, mínima e atual, pelo menos uma vez ao dia (vide ANEXO desta Norma).

5.3. É importante que o pessoal responsável pela conservação do leite humano conheça como o produto se modifica ao alterar-se a temperatura e como se portar nos casos de interrupção da cadeia de frio.

5.4. Havendo alteração da cadeia de frio, congelamento ou descongelamento acidental, o responsável técnico deverá ser avisado, para que tome decisão do que fazer com o produto afetado.

5.5. As temperaturas máxima e mínima devem ser registradas com termômetros apropriados pelo menos uma vez ao dia (vide BLH-IFF/NT 44.11 – Controle de Termômetros, de 2011).

No caso de a temperatura máxima ser superior a 7°C, deve-se desprezar o leite, independente do aspecto físico do produto.

5.6. Ao desprezar o conteúdo de uma geladeira que ultrapassou os limites aceitáveis de variação térmica, proceder à sua limpeza, como recomendado em BLH-IFF/NT 14.11 – Higiene e Conduta: Ambiente.

BLH-IFF/NT- 39.11 - ANEXO
FORMULÁRIO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA (GELADEIRA)

Dia	Hora	Mínima (°C)	Mínima (°C)	Atual (°C)	Obs.	Responsável
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Setor: _____

Geladeira Nº: _____

Mês/Ano: _____/_____