



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- 43.11

Cuidados para Manipulação do Leite Humano Ordenhado em Ambiente Hospitalar

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: Ambiente Hospitalar. Leite Humano.
Manipulação. Qualidade.

3 páginas

SUMÁRIO

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

1. Objetivo

Esta Norma fixa procedimentos exigíveis para garantir as condições de segurança no manuseio do leite humano em ambiente hospitalar e faz parte do controle de qualidade de rotina dos Bancos de Leite Humano.

2. Documentos Complementares

Na elaboração desta Norma foram consultados:

BLH-IFF/NT 07.11 – Limpeza e Desinfecção de Ambientes. 2011.

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

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

BLH-IFF/NT 15.11 – Biossegurança. 2011.

NBR 12809: 1993 – Manuseio de resíduos de serviços de saúde.

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 Autoclavagem: processo de esterilização através de calor úmido, que consiste em manter o produto a ser esterilizado sob temperatura de 121°C durante 15 a 30 minutos.

3.2. Biossegurança: conjunto de medidas técnicas, administrativas, educacionais, médicas e psicológicas empregadas para prevenir acidentes ao lidar com material biológico.

3.3. Desinfecção: processo de inativação de microrganismos patogênicos, em sua forma vegetativa, existentes em superfícies inertes, mediante a aplicação de agentes químicos ou físicos.

3.4. Esterilização: inativação de todos os tipos de microrganismos, inclusive os esporulados, por processos físicos ou químicos.

3.5. Resíduo: considera-se resíduo, em Banco de Leite, todo material a ser descartado que tenha entrado em contato direto ou indireto com o leite humano, inclusive este, quando também impróprio para consumo.

4. Condições Gerais

4.1. Todos os funcionários dos Bancos de Leite devem estar capacitados para segregar adequadamente os resíduos.

4.2. Todo resíduo, no momento de sua geração, tem que ser acondicionado próximo ao local de geração e identificado, obedecendo ao disposto no item 5.

5. Condições Específicas

5.1. Geração e Segregação

5.1.1. Os Bancos de Leite têm que dispor de ambientes específicos para a destinação final dos resíduos.

5.1.2. Os resíduos líquidos infectantes, como o leite humano, além do sangue e outras secreções e excreções orgânicas, têm que ser submetidos a tratamento no próprio Banco de Leite anterior ao lançamento na rede pública de esgoto, conforme exigências do órgão competente de controle ambiental.

5.1.3. As embalagens contendo o leite humano, sejam frascos e placas utilizados na pesquisa do controle de qualidade ou aquelas destinadas ao armazenamento do produto, deverão ser submetidas a um processo de esterilização prévio, por autoclavagem, antes do descarte do produto.

5.2. Manuseio

5.2.1. Para o manuseio do leite humano em Bancos de Leite, o funcionário deverá utilizar equipamentos de proteção individual, como disposto na Norma BLH-IFF/NT 15.11 – Biossegurança, de 2011.

5.2.2. No caso de derramamento de leite humano em superfícies, devem ser feitas, de imediato, a limpeza e a desinfecção simultâneas da área, conforme preconizado em BLH-IFF/NT 07.11 – Limpeza e Desinfecção de Ambientes, 2011.

5.2.3. No caso de contato do produto com mucosas ou ingestão acidental, o funcionário deverá proceder conforme a orientação explicitada na Norma referente a Biossegurança.