



**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- 03.11

Ambiência: Localização e Área Física

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:

Ambiência. Área física. Banco de Leite. Localização.

6 páginas

SUMÁRIO

1. Objetivo
2. Documentos Complementares
3. Definições
4. Localização
5. Área Física

1. Objetivo

Esta Norma tem por objetivo estabelecer as condições mínimas necessárias para funcionamento de um Banco de Leite Humano (BLH) no que se refere à localização e à área física, e faz parte do controle de qualidade em BLH.

2. Documentos Complementares

Na elaboração desta Norma foram consultados:

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

Portaria MS-1884/94. Projetos Físicos e Funcionais para Estabelecimentos em Saúde. DOU – 11/11/94

BLH-IFF/NT 05.11 – Ambiência – Controle de Refrigeração. 2011

BLH-IFF/NT 06.11 – Ambiência – Controle de Qualidade da Água. 2011

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

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

BLH-IFF/NT 14.11 – Higiene e Conduta – Ambiente. 2011

3. Definições

Para os efeitos desta Norma, aplica-se a seguinte definição:

3.1. Ambiência: espaço arquitetonicamente organizado e animado, que constitui um meio físico especialmente preparado para o exercício de atividades humanas.

4. Localização

O Banco de Leite Humano deve estar localizado distante de qualquer dependência que possa comprometer a qualidade do leite humano, seja do ponto de vista físico-químico ou microbiológico.

5. Área Física

A área física designada para funcionamento de um Banco de Leite Humano deve ser suficiente e proporcional à realização de todas as atividades às quais aquela unidade se propõe. É necessário que contenha os seguintes espaços:

1. Sala de recepção e registro de doadoras;
2. Sala de higienização de doadoras e funcionários;
3. Sala de coleta;
4. Sala de processamento e estocagem;
5. Sala de recepção da coleta externa.

O dimensionamento para os ambientes citados anteriormente deve obedecer ao disposto na RDC 171.

5.1. Edifícios e Instalações

Para aprovação das plantas, os edifícios e instalações devem ter construção sólida e sanitariamente adequada.

Os materiais usados na construção e na manutenção não devem ser fontes de transmissão de substâncias indesejáveis.

O desenho deve ser tal forma que permita uma limpeza fácil e adequada e a devida inspeção quanto à garantia da qualidade higiênico-sanitária.

Devem ser projetados de forma a permitir a separação, por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e produtos, de forma a evitar as operações suscetíveis a causar contaminação cruzada.

5.2. Abastecimento de Água

O abastecimento de água em Bancos de Leite Humano deve estar em conformidade com os padrões de potabilidade vigentes e, volume suficiente para as necessidades operacionais. Para especificações mais detalhadas, consultar a Norma BLH-IFF/NT 06.11 – Ambiência – Controle de Qualidade da Água.

5.3. Iluminação e Ventilação

O BLH deve dispor de ventilação adequada, de forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de poeira, possibilitando com isso a diminuição da contaminação do ar.

A direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo.

A iluminação e a ventilação devem ser suficientes para que todas as dependências estejam satisfatoriamente atendidas, respeitando as especificações de ordem técnicas ditadas pela Norma BLH-IFF/NT 05.11 – Ambiência – Controle de Refrigeração.

5.4. Paredes, Pisos e Tetos

As dependências para manipulação devem possuir piso, paredes, teto e divisórias revestidos com material impermeabilizado, liso, sem apresentar pontos de acúmulo de sujidades.

Devem ser construídas de modo a facilitar as operações de limpeza e sanitização, apresentando resistência aos desinfetantes que atendam às normas e aos requisitos de qualidade, conforme disposto em BLH- IFF/NT 07.11 – Ambiência – Limpeza e Desinfecção de Ambientes e BLHIFF/NT 14.11 – Higiene e Conduta – Ambiente.

5.5. Planta física

O Banco de Leite deve obedecer a uma distribuição de dependências de maneira que permita bom fluxo operacional, evitando o cruzamento de pessoas e facilitando sua higienização. Para isso, faz-se necessário que disponha de:

5.5.1. Local para recepção, coleta, processamento e estocagem;

5.5.2. Equipamentos, materiais permanentes e de consumo em quantidade proporcional à sua capacidade operacional;

5.5.3. Refrigerador e *freezer* destinados à estocagem de produtos;

5.5.4. Equipamentos para esterilização, no caso de não dispor de uma Central de Esterilização.

Se a unidade for caracterizada como Posto de Coleta, é preciso que possua local para recepção e coleta e cumpra, pelo menos, as especificações dos itens 5.5.2 e 5.5.3.

5.6. Lavatórios

Nos locais de manuseio de leite humano ordenhado é obrigatória a instalação de pias / lavatórios para uso da equipe profissional.

Os lavatórios têm que possuir torneiras ou comandos do tipo que dispensem o contato das mãos para o fechamento da água.

Junto ao lavatório deve existir provisão de sabão líquido ou anti-séptico, além de recursos para secagem das mãos.

5.7. Sala de Processamento

Os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e não possuir frestas, além de serem fáceis de limpar ou desinfetar.

As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis e de cores claras. Devem ser lisas e sem frestas e também fáceis de limpar e desinfetar.

O teto deve ser construído e/ou acabado de modo que se impeça o acúmulo de sujeira e reduza ao mínimo a condensação de água e a formação de mofo, sendo de fácil limpeza.

As janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira que evitem o acúmulo de sujidades.

As portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

5.8. Vestiários e Banheiros

Todos os Bancos de Leite Humano devem dispor de vestiários e banheiros convenientemente situados. Devem possuir lavabos providos de elementos adequados (sabonete, líquido desinfetante, entre outros) para a lavagem das mãos.

Banheiro e vestiários devem estar em número proporcional à capacidade operacional do Banco de Leite.

5.9. Iluminação e Instalações Elétricas

Os estabelecimentos devem ter iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos.

As fontes de luz artificial devem estar de acordo com a legislação, mantidas suspensas ou colocadas diretamente no teto.

As fontes que se localizarem sobre a área de manipulação devem ser adequadas para tal finalidade e estar protegidas contra quebras.

5.10. Equipamentos e Utensílios

As superfícies dos equipamentos devem ser lisas, isentas de rugosidades e frestas ou outras imperfeições que possam comprometer a higiene e ser fonte de contaminação.

O uso de madeira ou outro material que não pode ser limpo e desinfetado adequadamente deve ser evitado.

Todos os equipamentos e utensílios devem ser construídos de modo a assegurar a higiene e permitir fácil e completa limpeza e desinfecção.

Os locais refrigerados devem estar providos de termômetro de registro de temperatura máxima e mínima, conforme estabelece a Norma BLH-IFF/NT 05.11 – Ambiência – Controle de Refrigeração, assegurando assim a uniformidade da temperatura.

5.11. Limpeza e Desinfecção

Os produtos de limpeza e desinfecção devem ser aqueles formulados para indústrias alimentícias, não possuir cheiro e devem ser guardados em local adequado.

Os funcionários que trabalham na limpeza de Bancos de Leite devem ter pleno conhecimento da importância da contaminação e de seus riscos, devendo estar bem capacitados em técnicas de limpeza.

Com a finalidade de impedir a contaminação do leite humano ordenhado, toda área de manipulação deve ser limpa com a frequência necessária e desinfetada sempre que as circunstâncias assim o exigirem.

Lixo e material de descarte devem ser eliminados em recipientes adequados, conforme preconiza a Norma BLH-IFF/NT – 08.11 – Manuseio do Lixo e Material de Descarte em Bancos de Leite Humano.

Após o término do trabalho ou quantas vezes for conveniente, o chão deve ser limpo cuidadosamente.

Os vestiários e banheiros devem estar sempre limpos.

As técnicas e os materiais utilizados para limpeza e desinfecção podem ser fornecidos pelas normas BLH-IFF/NT 07.11 – Ambiência – Limpeza e Desinfecção de Ambientes e BLH-IFF/NT10.11 – Higiene e Conduta – Ambiente.