|  |  |
| --- | --- |
| TÍTULO: Degelo do Leite Humano Cru | VERSÃO: 00 |
| **Elaborador:** Enfª. Rafaela Cristina de Souza | Dt elaboração: 15/01/2024 |
| **Aprovação da Gerência:** Enfº.Glauciléia de Souza Arbach | Dt aprov. Gerência: 18/01/2024 |
| **Revisor:** Enfº.André Luiz Baptista Reis | Dt revisão: 17/01/2024 |
|  |
| 1. DEFINIÇÃO  |
|  É o processo controlado que visa transferir calor do pasteurizador ou banho maria ao leite humano congelado em quantidade suficiente para mudança de fase sólida para líquida. |
| 2. OBJETIVO  |
| Promover o degelo do leite humano ordenhado cru visando a continuidade do processo de pasteurização do leite humano garantindo a qualidade do leite ofertado aos recém-nascidos da UTI neonatal. |
| 3. INDICAÇÃO E CONTRAINDICAÇÃO  |
| **Indicação:** Todos os leites coletados.**Contraindicação:** Frascos com integridade alterada como por exemplo: Frascos trincados ou quebrados, tampas rachadas etc. |
| 4. EXECUTANTE |
| Enfermeiros e técnicos de enfermagem. |
| **5. ORIENTAÇÃO PRÉ-PROCEDIMENTO** |
| O profissional deve verificar as condições:* dos frascos a serem degelados;
* do funcionamento do deonizador; (purificador de água)
* do funcionamento do equipamento, antes do início do degelo;
 |
| * do funcionamento do bico de Bunsen. (queimador de gás usado como um campo de chamas)
 |
| **6. DESCRIÇÃO DE MATERIAL**  |
| * EPIs – Equipamento de Proteção Individual (gorro, máscara, luvas de procedimento e óculos de proteção);
* Carrinho de metal com rodinhas;
* Pasteurizador ou banho maria;
* Recipiente de plástico transparente;
* Gelox.
 |
| **7. DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES**  |
| * Realizar a paramentação pelo profissional, desde o início do processo, conforme o estabelecido na Norma Técnica BLH-IFF/NT 11.21: Higiene e Conduta: Funcionários;
* Preparar o banho maria com água destilada ou deionizada e regular a temperatura de 40º C, esperando a temperatura se mantiver estável;
* Desprender do ar dissolvido no leite humano, sendo necessário o rosqueamento das tampas com folga de ¼ de volta (embalagem semi-fechada), para que o ar possa se expandir sem romper o frasco;
* Dispor os frascos dentro do banho maria de maneira uniforme e com espaçamento entre eles, para que água possa circular entre os vidros e assim todos possam receber a mesma quantidade de calor;
* Manter o nível da água do banho maria acima do volume de leite humano ordenhado, porém sem alcançar ou se sobrepor a tampa do frasco;
* Dispor preferencialmente no banho maria os frascos de mesmo tamanho, formato e volume, evitando assim que os frascos flutuem ou sejam submersos;
* Homogeneizar os frascos suavemente (movimentar circular em sentido horário), com o intervalo máximo de 05 minutos, para que o leite aquecido próximo à superfície do vidro possa entrar em contato com aquele que ainda se encontra congelado, possibilitando uma troca de calor mais eficiente;
* Registrar em formulário próprio, a cada 05 minutos, a temperatura sinalizada no termostato do banho maria ou do pasteurizador;
* Retirar os frascos do banho maria assim que mudar da fase de sólido para líquido, para não ultrapassar a temperatura de 5ºC;
* Acondicionar imediatamente os frascos de leite humano em cadeia de frio, submersos em banho de água e gelo ou resfriador;
 |
| **8. PONTOS CRÍTICOS/RISCOS**  |
| **Pontos Críticos**:* Não exceder a temperatura final do produto submetido a este processo (5°C - cinco graus Celsius);
* Derramar o leite humano crú dentro do banho maria ou pasteurizador;
* A falta de rosqueamento das tampas com folga de ¼ de volta, mantendo a embalagem fechada aumentando o risco de quebra do frasco;
* Quebra do frasco de vidro durante o processo de degelo.
* **Risco:**
* A dificuldade de manter em cadeia de frio, até o início o processo de seleção e classificação.
 |
| **9. CUIDADOS PÓS-PROCEDIMENTO**  |
| Manter os frascos de leite humano em cadeia de frio enquanto aguarda o resultado de todo o processo de seleção e classificação. |
| **10. RESULTADOS ESPERADOS**  |
| O descongelamento de forma efetiva para garantir a qualidade do processo de seleção e classificação. |
| **11. REGISTROS** |
| Registrar nas planilhas próprias do setor todos as temperaturas durante o processo de descongelamento.  |
| 12. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA  |
| Normas Técnicas BLH-IFF/NT 23.21, V.1, N.23, setembro, 2021. |
| **13. ANEXO** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Responsável pela elaboração e aprovação** | **Assinatura** |
| **Elaborador:** Enfº. Rafaela Cristina de Souza |  |
| **Revisor:** Enfº. André Luiz Baptista Reis |  |
| **Aprovação:** Glauciléia de Souza Arbach |  |