|  |  |
| --- | --- |
| TÍTULO: Pasteurização do Leite Humano Ordenhado | VERSÃO: 00 |
| **Elaborador:** Enfº.Rafaela Cristina de Souza | Dt elaboração: 23/01/2024 |
| **Aprovação da Gerência:** Enfº.Glauciléia de Souza Arbach | Dt aprov. Gerência: 25/01/2024 |
| **Revisor:** Enfª. André Luiz Baptista Reis | Dt revisão: 22/01/2024 |
|  | |
| 1. DEFINIÇÃO | |
| É o ato de realizar tratamento térmico ao qual o leite humano ordenhado deve ser submetido para inativar sua microbiota. | |
| 2. OBJETIVO | |
| Garantir que o leite humano ordenhado destinado ao consumo de recém-nascidos possam estar livres de microrganismos em quantidade ou qualidade capazes de representar agravos à saúde. | |
| 3. INDICAÇÃO E CONTRAINDICAÇÃO | |
| **Indicação:** Todos os leites coletados.  **Contraindicação:** Não se aplica. | |
| 4. EXECUTANTE | |
| Enfermeiros, nutricionista e técnicos de enfermagem. | |
| **5. ORIENTAÇÃO PRÉ-PROCEDIMENTO** | |
| * Verificar se tem o material para realização do processo; * Verificar a funcionabilidade dos equipamentos (Pasteurizador e Resfriador); * Verificar o frasco teste com o termómetro para controle da temperatura; | |
| **6. DESCRIÇÃO DE MATERIAL** | |
| * Pasteurizador; * Resfriador; | |
| * Termômetro Químico Escala Interna -10+50:0,5ºC -270mm; * Frasco teste. | |
| **7. DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES** | |
| * Verificar a integralidade da embalagem para realização do processo de pasteurização; * Assegurar que as embalagens de leite humano a serem pasteurizadas foram submetidos às análises de seleção e classificação, e que obtiveram resultados conformes; * Ligar o pasteurizador, preenchendo com água deionizada ou destilada, buscando um volume que seja suficiente para a imersão de todo volume dos frascos de leite humano; * Ligar o aquecimento e a circulação da água do pasteurizador; * Regular a temperatura de aquecimento do pasteurizador para atingir 62,5ºC no ponto frio e esperar que o equipamento se estabilize; * Verificar se os frascos estão com rosqueamento das tampas com folga de ¼ de volta (embalagem semifechada), em função do desprendimento de ar dissolvido no leite humano durante o processo de aquecimento; * Dispor as embalagens preferencialmente com volume padronizado e com espaçamento entre eles no pasteurizador; * Observar o volume de água no banho maria, se está acima do volume de leite nos frascos; * Iniciar a marcação do tempo imediatamente após carregar o pasteurizador de acordo com a padronização da curva de penetração de calor. O tempo a ser contabilizado na pasteurização refere-se ao tempo de pré-aquecimento somado ao tempo de letalidade térmica do leite humano que dependerá do tipo, volume e do número de frascos; * Agitar manualmente cada frasco pelo profissional responsável sem retirá-lo do banho maria, a cada 5 minutos, durante todo o processo; * Evitar que o volume de leite vaze do frasco durante a agitação; * Monitorar a temperatura da água do pasteurizador e registrar a cada 5 minutos; * Verificar se ocorreu oscilação da temperatura superior a 0,5ºC. Caso verifique, todo o lote deverá ser descartado. * Transcorrer os 30 minutos relativos à letalidade térmica promovendo o resfriamento dos frascos até que o leite humano pasteurizado atinja uma temperatura igual ou inferior a 5ºC; * Ligar o resfriador automático, preencha com água deionizada ou destilada, buscando um volume que seja suficiente para a imersão de todo volume dos frascos de leite humano; * Realizar o resfriamento dos frascos através do resfriador; | |
| **8. PONTOS CRÍTICOS/RISCOS** | |
| **Pontos Críticos**:   * Dificuldade do profissional de agitar os frascos dentro do pasteurizador; * Dificuldade do profissional de registrar a temperatura a cada 5 minutos na planilha de controle; * **Risco:** * Iniciar o processo com o frasco rachado ou quebrado; * Após o degelo, pode apresentar quebra ou rachadura do frasco ou tampa inutilizando o leite humano. * Contaminação do profissional com o material biológico e os materiais utilizados neste processo. | |
| **9. CUIDADOS PÓS-PROCEDIMENTO** | |
| Ao fim de todo o processo de pasteurização o pasteurizador e o resfriador deverão ser esvaziados e limpos com água e sabão neutro e desinfetado com álcool a 70%. | |
| **10. RESULTADOS ESPERADOS** | |
| Estabelecer a rotina para o processo afins de dar continuidade no processo de classificação do leite humano para disponibilizar para os recém-nascidos da UTI Neonatal. | |
| **11. REGISTROS** | |
| Registrar na planilha própria a cada 5 minutos a temperatura atingida em todo o processo de pasteurização. | |
| 12. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA | |
| * Normas Técnicas BLH-IFF/NT 23.21, V.1, N.23, setembro, 2021. * Norma Técnica BLH-IFF/NT 35.21: Tempo de Pré-aquecimento do Leite Humano Ordenhado na Pasteurização. * Normas Técnicas BLH-IFF/NT 31.21: Embalagem para Leite Humano Ordenhado Pasteurizado. * Normas Técnicas BLH-IFF/NT 32.21 Acondicionamento do Leite Humano Ordenhado Cru. | |
| * Norma Técnica BLH-IFF/NT 35.21: Determinação do Tempo de Pré-aquecimento do Leite Humano Ordenhado na Pasteurização. | |
| **13. ANEXO** | |
|  | |

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