|  |  |
| --- | --- |
| TÍTULO: Controle de Temperatura dos Freezers | VERSÃO: 00 |
| **Elaborador:** Enfº.Rafaela Cristina de Souza | Dt elaboração: 22/01/2024 |
| **Aprovação da Gerência:** Enfº.Glauciléia de Souza Arbach | Dt aprov. Gerência: 25/01/2024 |
| **Revisor:** Enfª. André Luiz Baptista Reis | Dt revisão: 23/01/2024 |
|  |
| 1. DEFINIÇÃO |
| É o ato de verificar e monitorar a temperatura dos freezers através de termômetro posicionado na porta e registrando em planilha própria duas vezes ao dia. |
| 2. OBJETIVO  |
| Garantir que a temperatura dos freezers estejam entre -18°C à - 20ºC. |
| 3. INDICAÇÃO E CONTRAINDICAÇÃO  |
| **Indicação:** Todos os freezers.**Contraindicação:** Não se aplica. |
| 4. EXECUTANTE |
| Enfermeiros, nutricionista, técnicos de enfermagem e lactarista. |
| **5. ORIENTAÇÃO PRÉ-PROCEDIMENTO** |
| * Verificar a validade da planilha de preenchimento das temperaturas.
 |
| **6. DESCRIÇÃO DE MATERIAL**  |
| * Planilha de controle;
* Caneta;
* Termômetro de momento, máxima e mínima;
* Perfex®;
* Sabão neutro;
* Biguan.
 |
| **7. DESCRIÇÃO DETALHADA DAS ATIVIDADES**  |
| * Registrar na planilha, em horários determinados, a temperatura sinalizada no termômetro de máxima, mínima e a de momento;
* Registrar a temperatura do freezer com no mínimo 15 minutos após abertura da porta do equipamento;
* Zerar o termômetro toda vez que abrir o freezer, para correta verificação da temperatura;
* Monitorar a camada de gelo na parede interna do freezer para que não atinge 0,5 cm de gelo;
* Comunicar o enfermeiro e/ou coordenador caso o freezer tenha uma alteração da temperatura abaixo de -18ºC e acima -20ºC;

**Procedimento de descongelamento do freezer:*** Transferir o leite armazenado para outro freezer, devidamente identificado;
* Providenciar o descongelamento do freezer que estiver com mais de 0,5cm de gelo;
* Realizar a higienização do freezer descongelado utilizando água e sabão neutro.
 |
| **8. PONTOS CRÍTICOS/RISCOS**  |
| **Pontos Críticos**:* Déficit de entendimento da rotina estabelecida;
* Esquecer de zerar o termômetro após abertura dos freezers;
* Alterar a temperatura ideal do freezer devido incidência de luz solar direta ou distanciamento inadequado entre os equipamentos: 10cm da parede ou de outro equipamento, 10cm nas laterais e 15cm no topo;
 |
|  **Risco:*** Contaminação do profissional com o material biológico e os materiais utilizados neste processo;
* Alterar a temperatura do freezer devido ao não acionamento do gerador em caso de queda de energia elétrica;
* Evitar que a porta do freezer permaneça aberta por mais de 05 minutos, pois isso poderá aumentar a temperatura interna do freezer afetando o produto;
* Efetuar o degelo do freezer/congelador quando a camada de gelo atingir no máximo 0,5 cm, pois o gelo diminui a capacidade frigorífica do aparelho, procedendo imediatamente com a limpeza e sanitização do mesmo.
 |
| **9. CUIDADOS PÓS-PROCEDIMENTO**  |
| Preencher corretamente com os dados verificados no termômetro. |
| **10. RESULTADOS ESPERADOS**  |
| Manter a temperatura dos freezers entre -18ºC e -20ºC |
| **11. REGISTROS** |
| Registrar na planilha própria as temperaturas alcançadas todos os dias. |
| 12. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA  |
| * Normas Técnicas BLH-IFF/NT 23.21, V.1, N.23, setembro, 2021.
* Norma técnica BLH-IFF/NT 14.21 Higiene e Conduta: Ambientes.
 |
| **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 |  |