|  |  |
| --- | --- |
| 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 |  |