

## **EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS**

### **PORTARIA N. 60, de 27 de maio de 2019 .**

O GERENTE INTERINO DE ATENÇÃO À SAÚDE DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, no uso das atribuições que lhe foram conferidas Portaria nº 95/2019, de 22 de março de 2019, publicada no Boletim de Serviço do HU-UFGD/EBSERH nº 183 de 28 de março de 2019.

#### **RESOLVE:**

- I. Aprovar o Procedimento Operacional Padrão (POP) – Administrativo, referente ao Processo de pasteurização, do Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados – Filial da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSERH, parte integrante desta portaria.
- II. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**JOÃO ANGELO OSELAME HOFFMANN**

<b>Procedimento Operacional Padrão (POP)</b>	POP nº. 26/UNC
<b>PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO</b>	Versão: 01
<b>Unidade organizacional:</b> Unidade de Nutrição Clínica	
<b>Elaborado por:</b> Cristiane Nava Duarte, Michele Cristina de Carvalho, Rita de Cássia Dorácio Mendes, Naiana Alves Cardoso.	<b>Data de Criação:</b> 31/07/17
<b>Revisado por:</b> Cristiane Nava Duarte, Rita de Cássia Dorácio Mendes	<b>Data de Revisão:</b> 09/07/2018
<b>Aprovado por:</b> Gerência de Atenção à Saúde do HU-UFGD.	<b>Data de Aprovação:</b> 27/05/2019.
<b>Responsável pelo POP:</b> Érika Leite Ferraz	

**OBJETIVO:** Eliminar as bactérias patogênicas presentes no leite.

**SIGLAS E ABREVIATURAS:** Não há.

**DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:** *Banco de Leite Humano: Funcionamento, Prevenção e Controle de Riscos* Brasília: Anvisa, 2008, 160p.

Brasil Agência Nacional de Vigilância Sanitária Resolução RDC nº 171 de 4 de setembro de 2006

**DEFINIÇÕES:** Consiste em um tratamento térmico aplicável ao leite humano, que adota como referência a inativação de microrganismo mais termorresistente.

**RESPONSABILIDADES:** Farmacêutico (a), Nutricionista, Auxiliar de Laboratório e Auxiliar de Enfermagem.

#### **MATERIAIS E EQUIPAMENTOS:**

- Banho-maria;
- Banho de gelo/resfriador.

#### **ETAPAS DO PROCEDIMENTO:**

1. Devidamente paramentado, o profissional deve regular o banho-maria à temperatura de operação (suficiente para atingir 62,5°C no ponto frio) e esperar que o mesmo se estabilize.
2. Carregar o banho-maria com os frascos contendo o leite a ser pasteurizado.
3. Utilizar sempre embalagens padronizadas.
4. O nível de leite no interior da embalagem deve ficar abaixo do nível da água do banho-maria.
5. Em função do desprendimento de ar dissolvido no leite humano durante o processo de aquecimento, recomenda-se que o rosqueamento das tampas esteja com folga de ¼ de volta (embalagem semifechada).
6. Iniciar a marcação do tempo de letalidade térmica (30 minutos) a partir do momento em que a temperatura do leite humano atingir a marca de 62,5 °C (tempo de pré-aquecimento).
7. O tempo de processamento dependerá do tipo, do volume e do número de frascos utilizados durante a pasteurização.
8. Agitar manualmente cada frasco de cinco em cinco minutos, sem retirá-lo do banho-maria.
9. Transcorridos os 30 minutos relativos à letalidade térmica, promover o resfriamento dos frascos até que o leite humano atinja uma temperatura igual ou inferior a 5°C realizando a imersão dos recipientes no resfriador automático.
10. Para evitar a quebra dos recipientes por choque térmico, imergir os frascos em um banho contendo água e gelox antes de colocar no resfriador

## FLUXOGRAMA DO PROCESSO

