



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNUT.026 – Página 1/3	
Título do Documento	PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO	Emissão: 01/12/2023	Próxima revisão: 01/12/2025
		Versão: 03	

1. OBJETIVO(S)

Eliminar as bactérias patogênicas presentes no LHOC.

2. SIGLAS E CONCEITOS

LHOC: Leite humano ordenhado cru.

3. DEFINIÇÕES

Consiste em um tratamento térmico aplicável ao LHOC, que adota como referência a inativação de microrganismos mais termorresistentes.

4. RESPONSABILIDADES

Farmacêutico (a), nutricionista, auxiliar de laboratório e auxiliar de enfermagem com capacitação realizada pela rede de Banco de Leite Humano.

5. MATERIAL

Paramentação (touca, máscara, luvas, óculos e jaleco), banho-maria, banho de gelo/resfriador.

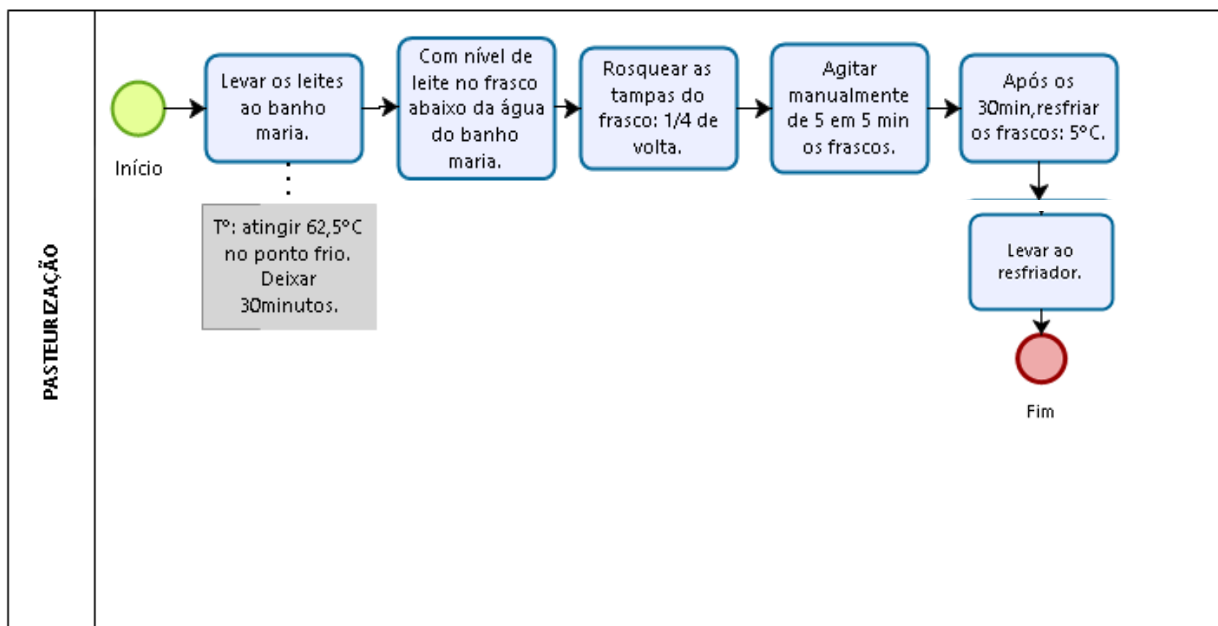
6. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- a. Estar devidamente paramentado (utilizando touca, máscara, luvas, óculos, jaleco e sem acessórios).
- b. 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.
- c. Carregar o banho-maria com os frascos contendo o LHOC a ser pasteurizado.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNUT.026 – Página 2/3	
Título do Documento	PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO	Emissão: 01/12/2023	Próxima revisão: 01/12/2025
		Versão: 03	

- d. Utilizar sempre embalagens padronizadas.
- e. O nível de LHOC no interior da embalagem deve ficar abaixo do nível da água do banho-maria.
- f. Em função do desprendimento de ar dissolvido no LHOC durante o processo de aquecimento, recomenda-se que o rosqueamento das tampas esteja com folga de ¼ de volta (embalagem semifechada).
- g. A partir do momento em que a temperatura do LHOC atingir a marca de 62,5 °C (tempo de pré-aquecimento) iniciar a marcação do tempo de letalidade térmica (30 minutos).
- h. O tempo de processamento dependerá do tipo, do volume e do número de frascos utilizados durante a pasteurização.
- i. Agitar manualmente cada frasco de cinco em cinco minutos, caso o banho-maria não disponha de agitador automático, sem retirá-lo do banho-maria.
- j. 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.

6.1. Fluxograma do processo





Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.UNUT.026 – Página 3/3	
Título do Documento	PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO	Emissão: 01/12/2023	Próxima revisão: 01/12/2025
		Versão: 03	

7. REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Banco de leite humano**: funcionamento, prevenção e controle de riscos. Brasília, 2008.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 171 de 04 de setembro de 2006**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano. Diário Oficial da União, 21 ago. 2006. Disponível em:

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2006/res0171_04_09_2006.html Acessado em: 30 de agosto de 2023.

8. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	31/07/2017	Elaboração do POP.
02	09/07/2018	Revisão e atualização.
03	07/10/2023	Revisão do POP e atualização do modelo de documento.

Elaboração Cristiane Nava Duarte, Michele Cristina de Carvalho, Naiana Alves Cardoso, Rita de Cássia Dorácio Mendes.	Data: 31/07/2017
Revisão 2ª Versão: Cristiane Nava Duarte, Rita de Cássia Dorácio Mendes. 3ª Versão: Cristhiane Rossi Gemelli, Cristiane Nava Duarte.	Data: 09/07/2018 Data: 07/10/2023
Validação Fuad Fayez Mahmoud – STGQ	Data: 25/10/2023
Aprovação Erika Leite Ferraz Liborio – Chefe da UNUT Tiago Amador Correia – Gerente de Atenção à Saúde	Data: 16/10/2023 Data: 01/12/2023

Assinado eletronicamente no processo SEI 23529.014868/2023-38