

TÍTULO: SEGURANÇA ALIMENTAR EM BANCO DE LEITE

**Nome do Participante:** Cynara Melo Souza**Nome do Autor:** Cynara Melo Souza-Souza, C.M. -FSCMPA**Co-autores:** Vanda Heloiza Marvão Soares- Marvão, V.H.S. - FSCMPA, Pilar Maria de Oliveira Moraes- Moraes, P.M.O. - FSCMPA, Cynara Melo Souza- Souza, C.M. - FSCMPA, Larissa Penha Moraes- Moraes, L.P. - FSCMPA, Elisabeth Cristine Dias Ribeiro- Ribeiro, E.C.D. - FSC**Resumo do trabalho:**

Introdução: A fragilidade de recém-nascidos (RN) prematuros contribui para a possibilidade eminente de riscos, agravos e seqüelas de diversos tipos com diferentes conseqüências no processo do desenvolvimento e crescimento infantil. Há necessidade de minimização destes riscos pressupondo a realização de boas práticas em toda a assistência prestada a eles, sendo o Banco de leite responsável pela manipulação do leite humano ordenhado, com procedimentos para garantir a segurança do leite desde sua coleta até a distribuição. Objetivo: Adequar não conformidades obtidas no diagnóstico situacional em banco de leite humano visando a segurança alimentar. Metodologia: O estudo foi do tipo transversal, realizado no período de março a agosto de 2013, no Banco de Leite da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará (FSCMPA). A partir dos resultados de aplicação de check-list adaptado das resoluções nº171/06, nº 275/02 da ANVISA e Manual Técnico para Banco de Leite Humano da ANVISA, edição 2008, obtivemos um diagnóstico situacional de 35,1% não conformidades, recebendo assim, classificação grupo 2, que possui intervalo de 51 A 75% de atendimento dos itens: recursos humanos, infraestrutura; mobiliário, equipamentos e instrumentos; processamento de artigos e superfícies; biossegurança; doadoras e doações; ordenha e coleta; transporte; recepção; degelo; seleção e classificação; reenvase, embalagem e rotulagem; pasteurização; controle de qualidade; estocagem; porcionamento e distribuição; entre outros. Estas não conformidades foram trabalhadas a partir da elaboração de um plano de ação. Meta: adequação de 100% das não conformidades de processo de trabalho. Etapa 1: implementação das normas, rotinas dos setores e atribuições de cada função; Etapa 2 : Implementação dos procedimentos operacionais padronizados(POP's); Etapa 3: Revisão da padronização dos impressos utilizados no setor. Resultados: As etapas foram 100% realizadas pelo Banco de Leite, sendo encaminhado ao setor da qualidade da FSCMPA todos os resultados para revalidação de normas, rotinas, atribuições e impressos. Relevância: Em virtude da suma importância das boas práticas para segurança alimentar, mais ainda de pacientes prematuros, este trabalho serviu para qualificar melhor o serviço, sendo bastante oportuno, pois a FSCMPA vive momento de transferência de suas atividades, ora desenvolvidas em um prédio de 100 anos para uma unidade recém construída, adequada aos padrões de qualidade previstos na ANVISA.

**Situação do trabalho:** Concluído**Palavras-chave:** segurança alimentar, banco de leite humano, boas práticas