

Directrices Banco de Leche Humana

Itinerario al Ingresar al BLH:

- 1) Control de temperatura de freezer (menor a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$) y estufa ($36\text{ } \pm\text{ } 1^{\circ}\text{C}$) y registro el cuaderno correspondiente
- 2) Limpieza y Desinfección de mesadas y azulejos
 - Primero con detergente. Enjuagar
 - Alcohol 70 % (700cc en 300cc de agua destilada) o Hipoclorito de sodio 100 ppm(2,5 cc en 1 litros de agua)
- 3) Cargar el baño maría con agua y encenderlo

Procesamiento

Antes de comenzar el procesamiento, lavarse las manos y colocarse gorro, y guantes.

1) Selección

- Seleccionar las leches con fecha de extracción mas antiguas. Elegir preferentemente las domiciliarias, por una cuestión de conservación en heladeras domiciliarias.
- Completar las planillas con **todos** los datos de la leche que se va a procesar en el día.

2) Descongelamiento

- Colocar las leches en el baño maría, teniendo la precaución de agitar de vez en cuando.

No olvidarse de descongelar el testigo.

El tiempo de descongelamiento no debe superar la media hora.

3)) Prender la maquina pasteurizadora

4) Preparación de mesada de trabajo

-Preparar los tubos(por duplicado) para acidez, rotularlos y colocarlos en baño maría invertido.

-Agregar tubos en exceso para realizar la acidez antes de mezclar los posibles pooles.

-Preparar los tubos para crematocrito y rotularlos.

-Preparar tips, papel aluminio o tapas blancas.

-Encender mechero

-preparar biberones estériles con rótulos conteniendo numero de pasteurizacion y numero de biberón

-Preparar los canastos de la pasteurizadora, los cuales deben estar completos y con volúmenes iguales

-Cargar audiómetro con solución dornic

- Sacar los biberones de el baño maría, teniendo la precaución de sacarlos antes de llevarlos a la mesada de trabajo

5) Procesamiento:

-Cargar los biberones y tomar muestra (1 ml por 3) en los tubos de ensayo.

- Los tubos para el crematocrito se colocan en el baño maría, por un periodo aproximado de 15 a 20 min

- A los tubos para la acidez se le colocan una gota de fenoftaleina.

- Limpieza y desinfección nuevamente de mesadas.

Acidez: Toda leche que de una acidez mayor o igual a ocho se descartan

Todos los días luego de terminar la jornada , se descarta el exceso de solución. Dornic..

Crematocrito: Antes de cargar los capilares, hay que homogeneizar las muestras en Vortex.

Cargar un capilar por vez(hacer por duplicado), los volúmenes tienen que ser lo mas parejos posibles y no mas de las $\frac{3}{4}$ partes del capilar y no menos de la mitad.

No olvidar de equilibrar la micro centrifuga y cargar todos los capilares.

Pasteurizacion: Controlar la temperatura y el proceso.

Agitar los biberones cada 10 mim aproximadamente.

Luego de terminar el proceso,sacar y limpiar los biberones con alcohol al 70 %,antes de ingresar al laboratorio para el cultivo.

Cultivos: Controlar que haya alcohol al 70%,campo estéril, medios de cultivos al 5%,pipetas estériles y papel aluminio.

Con manos limpias, cofia y guantes preparar campo estéril, prender mechero, rotular medios de cultivo,colocar un tubo de mas para testigo.

Tener a mano cajón de frizzer rotulado con fecha y numero de pasteurizacion para colocar los biberones luego de tomar la muestra para cultivo.

Se limpian nuevamente los biberones con alcohol al 70%,

se toma la muestra (4ml). Cerrar y guardar en freezer de cuarentena en el primer estante.

Se cultivan todos los biberones.

Los tubos cultivados se guardan en estufa y se controlan a los 24 hs, 48hs y a las 72 hs para dar altas.

Si en algunos de los controles da positivo se hace un cultivo confirmatorio, con cultivos al 4%. Que se leen a las 24 hs y 48 hs.

Si los cultivos confirmatorios dan positivos se hace un cultivo en placa para identificar. Y se descarta el biberón correspondiente.

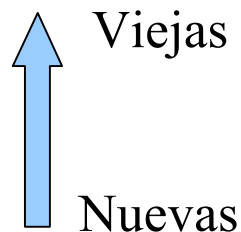
Altas de biberones:

Rellenar planillas

| Fecha | Nº pasteurización y Nº biberón | Responsable |
|-------|--------------------------------|-------------|
| | | |
| | | |

Colocar a cada frasco etiqueta con los siguientes datos: Numero, tipo de leche, Kcal/l y acidez.

Guardar en freezer de alta en el siguiente orden: las pasteurizaciones mas viejas arriba y las mas nuevas abajo.



Descarte de material:

-Leches con acidez altas o cultivos positivos

_Cultivos

Colocar tira de control de vapor, cerrar bien el autoclave y

una vez que llego a 1 atmósfera se espera 15 min, se apaga el autoclave y se espera a que llegue 0 atmósfera para abrir. Se saca el material, se descarta directamente en la bacha y se deja correr mucha agua.

El material se deja en agua con detergente enzimático unos 10-15 min y luego se lava con cepillo.

Las tapas y campanitas se las enjuaga, se las pone a hervir con detergente común y luego se las lava con cepillo.

Dejar secar al aire y luego empaquetar. Tubos de a 25, Tapas y campanitas de 25,50 o 100.

NOTA:

Jueves: limpieza de pipeta automática y mandar a esterilizar, y limpieza de filtro de aire.

Viernes o día previo a un feriado: Limpieza general de todo el laboratorio y registro aclarando responsable.

Controlar que los frizzeres de distribución de leche contengan la cantidad suficiente para cubrir demanda. Si no fuera así llenarlos.

En el sector de procesamiento esta prohibido:

- **comer**
- **tomar mate**
- **usar telefonía celular**