

RESUMO SIMPLES - CIÊNCIAS DA SAÚDE

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DO LEITE HUMANO: UMA ANÁLISE SOB A PERSPECTIVA DA NUTRIÇÃO

Eliene Aparecida Da Costa Corrêa Panizza
(eliene060381@ead.eduvaleavare.com.br)

Maria Eduarda Ribeiro De Oliveira
(maria.deoliveira@ead.eduvaleavare.com.br)

A Resolução RDC nº 171/2006 da ANVISA estabelece critérios técnicos e sanitários para o funcionamento dos Bancos de Leite Humano (BLH) no Brasil, com o objetivo de garantir a qualidade e segurança do leite humano ordenhado, desde a coleta até sua oferta a recém-nascidos hospitalizados que não podem ser amamentados diretamente. Este estudo teve como objetivo analisar, sob a perspectiva da Nutrição, as boas práticas relacionadas à manipulação, conservação e armazenamento do leite humano em lactários, com base nos critérios estabelecidos pela referida resolução. Trata-se de uma revisão de literatura qualitativa, realizada por meio de levantamento em bases como SciELO, Google Acadêmico e documentos oficiais do Ministério da Saúde e da ANVISA, considerando publicações entre 2015 e 2024. A análise evidenciou que a capacitação contínua dos profissionais, a adoção de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e o controle rigoroso da cadeia de frio são medidas essenciais para garantir a segurança microbiológica e a qualidade nutricional do leite. Termos técnicos como acidez Dornic, crematócrito e controle de qualidade são fundamentais para assegurar a integridade do leite ofertado. Além disso, a proibição da comercialização

reforça o caráter ético e assistencial da política pública de aleitamento. Conclui-se que o nutricionista tem papel estratégico nesse processo, sendo responsável por monitorar as condições higiênica sanitárias, orientar a equipe e assegurar que o leite distribuído mantenha suas propriedades imunológicas, microbiológicas e nutricionais.

Palavras-chave: banco de leite humano; boas práticas; nutrição; rdc nº 171/2006; segurança alimentar.