



LACTÁRIO

Unidade destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras e fórmulas lácteas

I – ESTRUTURA	SIM	NÃO	NA
Área física de acordo com a RDC nº 50/02			
• Localização de fácil acesso			
Recepção			
▪ Área exclusiva para recepção de mamadeiras e outros utensílios			
▪ Área exclusiva para entrega de mamadeiras e outros utensílios			
▪ Bancada de material de fácil limpeza e desinfecção			
Condições de lavagem e anti-sepsia das mãos			
▪ Lavatório			
▪ Torneira acionada sem o comando das mãos			
▪ Dispensador com sabão líquido			
▪ Suporte com papel toalha			
▪ Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal			
SALA/AREA PARA LAVAGEM E DESCONTAMINAÇÃO DE MAMADEIRAS E OUTROS UTENSÍLIOS			
▪ Comunicação com a área limpa apenas por guichê			
▪ Bancada com pia			
▪ Pontos de água quente e fria			
▪ Escovas para limpeza de mamadeiras e bicos			
▪ Solução detergente			
▪ Solução desinfetante			
ESTERILIZAÇÃO DE MAMADEIRAS			
▪ Fervura			
▪ Autoclave de porta única			
▪ Autoclave de porta dupla			
▪ Temperatura/tempo (°C/min): _____			
SALA /AREA PARA O PREPARO E ENVASE DE FÓRMULAS LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS			
▪ Acesso restrito através de vestiário			
▪ Isolado por porta			
▪ Bancada de material de fácil limpeza e desinfecção			
▪ Armário fechado para a guarda de leite em pó e matérias primas			
▪ Armário fechado para a guarda de talheres e utensílios			
Equipamentos			
▪ Fogão			



LACTÁRIO

Unidade destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras e fórmulas lácteas

▪ Banho Maria			
▪ Autoclave			
▪ Filtro			
▪ Relógio/cronômetro			
Utensílios			
▪ Jarras volumétricas não porosas			
▪ Colheres não porosas			
▪ Liquidificador			
▪ Copo para liquidificador exclusivo para fórmulas lácteas			
▪ Forno de microondas			
▪ Extrator de suco			
▪ Filtro de água			
Condições de conservação dos alimentos condicionados a refrigeração - Portaria SVS n°326/97			
• Geladeiras			
• Freezer			
• Termômetros de máxima e mínima			
• Tomadas exclusivas 110 e 220 V, com sistema de aterramento			
SALA/AREA DE ESTOCAGEM E DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULAS LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS			
▪ Armários			
▪ Prateleiras			
▪ Local exclusivo para saída de material			
▪ Mapa de controle de temperatura do ambiente			
DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)			
▪ Tanque			
▪ Bancada de material de fácil limpeza e desinfecção			
▪ Local para guarda de materiais, de fácil limpeza e desinfecção			
Condições de lavagem das mãos			
▪ Lavatório			
▪ Dispensador com sabão líquido			
▪ Suporte com papel toalha			
▪ Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal			
VESTIÁRIO (FUNCIONÁRIOS)			
▪ Separados por sexo			
Condições de lavagem e anti-sepsia das mãos			



LACTÁRIO

Unidade destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras e fórmulas lácteas

▪ Lavatório			
▪ Suporte com papel toalha			
▪ Dispensador com sabão líquido			
▪ Lixeira com saco plástico e tampa de acionamento por pedal			
CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DO AMBIENTE E SEGURANÇA			
▪ Teto íntegro/ fácil limpeza e desinfecção			
▪ Paredes íntegras/ fácil limpeza e desinfecção			
▪ Piso íntegro/impermeável/de fácil limpeza e desinfecção			
▪ Ralo sifonado/com tampa escamoteável, conforme a RDC nº50/02			
▪ Porta de acesso com no mínimo 110 cm			
▪ Climatização e/ou ventilação Artificial (ar condicionado) ou Natural (janelas com aberturas teladas)			
▪ Condições de segurança contra incêndio, conforme RDC nº50/02			
▪ Lâmpada de emergência			
▪ Sinalização de orientação e segurança			
▪ Identificação das saídas de emergência			
▪ Tomadas 110v e 220v aterradas e identificadas			
II – RECURSOS HUMANOS			
▪ Nº de Nutricionistas: _____			
▪ Nº de Técnicos de nutrição: _____			
▪ Nº de Auxiliares de enfermagem: _____			
▪ Nº de Funcionários da limpeza: _____			
▪ Outros: _____			
▪ Escala de pessoal em local visível			
▪ Registro de treinamento específico em conjunto com a CCI			
III-CONDIÇÕES ORGANIZACIONAIS			
• Manual de rotinas técnicas e procedimentos ⁰¹			
• Registro de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos			
• Atende ao fluxo seqüencial de procedimentos, conforme a RDC 50/02			
▪ Armazenamento dos produtos conforme a recomendação do fabricante			
▪ Livro de ordens e ocorrências			

⁰¹ O manual de normas e rotinas deve descrever ações e fluxos de controle de infecção, procedimentos técnicos invasivos ou não, organizacionais, de controle e de manutenção, de acordo com as atividades desenvolvidas em cada setor.



LACTÁRIO

Unidade destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras e fórmulas lácteas

▪ Livro de Registro de entrada e saída			
Controle de qualidade			
• Análise de pontos críticos de controle (APCC)			
Equipamento de proteção individual (EPI) em quantidade suficiente para a demanda do serviço			
• Jaleco			
• avental impermeável			
• gorro			
• calçado fechado			
• luvas termo- protetoras			
• máscara			
Condições de higiene pessoal			
• Funcionários apresentam mãos e unhas limpas, sadias, sem adornos e sem esmalte			
• Cabelos presos			
Procedimentos na área de processamento			
▪ Manipulador exclusivo para fórmulas lácteas			
▪ Utiliza o mesmo liquidificador para fórmulas lácteas e outros produtos			
▪ Realiza esterilização terminal de fórmulas			
▪ Realiza resfriamento rápido das fórmulas após o preparo			
▪ Produtos com identificação, registro no órgão competente, n° de lote e/ou data de fabricação			
▪ Realiza desinfecção das embalagens metálicas antes de abri-las			
▪ Utiliza água filtrada ou fervida para o preparo de substâncias lácteas			
Os utensílios sofrem			
▪ Apenas lavagem			
▪ Lavagem e desinfecção			
▪ Lavagem, desinfecção e esterilização			
Procedimentos na área de lavagem			
▪ Mamadeiras originárias do isolamento sofrem tratamento diferenciado			
Higienização de bicos			
▪ Água quente			
▪ Detergente			
▪ Desinfecção com hipoclorito			
▪ Fervura			
▪ Autoclave			
▪ Temperatura/tempo (°C/min)			



LACTÁRIO

Unidade destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras e fórmulas lácteas

▪ Descartável			
Procedimentos de supervisão, controle e monitoramento			
▪ Realiza controle do processo de esterilização			
▪ Registra tempo/temperatura de autoclave			
▪ Registra tempo de fervura			
▪ Realiza controle bacteriológico das fórmulas lácteas			
▪ Realiza supervisão de procedimentos e cumprimento de normas e parâmetros			
▪ Realiza controle microbiológico da água			