



ARGENTINA

ENVASES APTOS PARA ALMACENAR LECHE HUMANA

- ✓ Para almacenar la leche materna (LM) para el propio bebé sano y nacido a término no se necesitan envases estériles, sino **envases aptos para contener alimento**.
- ✓ Los envases deben tener una **tapa con buen cierre**.
- ✓ Se sugiere etiquetarlos con la **fecha de recolección**.


MATERIALES APTOS PARA LOS ENVASES:

⇒ **VIDRIO: APTO** Ejemplo frasco de mayonesa o café, hervido y secado boca abajo sobre una tela limpia. La tapa a rosca puede ser plástica o de metal con silicona (ésta evita que la LM tenga contacto con el metal), si la **✗ silicona del interior se cuartea se debe descartar la tapa**. Se pueden usar los frascos de vidrio con tapa de plástico a presión, como los del yogur “Dahi”.

⇒ **PLÁSTICO:**

✓ **APTOS** los de polipropileno, que se identifican con el **símbolo PP en la base, cuerpo y tapa** del envase fabricados con plástico tipo 4 o 5.

✗ **NO APTOS** los plásticos **tipo 1, 2, 3, 6 y 7** porque pueden liberar bisfenol A, se identifican con estos símbolos en la base del envase  .

- ✓ Los envases **APTOS** para alimentos llevan en la base el símbolo  (copa y tenedor).
- ✓ Deben ser **NUEVOS** (no usarlos para guardar otros alimentos mientras se usan con LM).
- ✓ Se pueden usar **cupeteras nuevas**, deben ser **guardadas** dentro de bolsas especiales para alimentos en el freezer. Los cubitos de LM se desmoldan y se guardan en bolsas nuevamente. Los cubitos de LM resultan muy cómodos porque se pueden ir descongelando de a poco sin desperdiciar LM.

✓ Las **bolsas para freezer** son **APTAS** para guardar las cupeteras o cubitos de leche pero **✗ no deben reutilizarse** (ya que al descongelarse sufren alteraciones en su estructura dejando de ser seguras para aislar)

✓ Existen **cupeteras con tapa** que también pueden usarse.

👉 **Fascos para urocultivo su uso es CONTROVERSIAL:** son aptos por el material, que es polipropileno, pero su uso es controversial ya que **no están hechos especialmente para guardar alimentos** y no pasan por los controles de calidad de porosidad que llevan los envases para alimentos, por lo que no podemos asegurar que no sufran contaminación a través de sus paredes.

Si se decide usarlos, es necesario **saber cómo fueron esterilizados** (figura en el envoltorio). Si fue esterilizado con **óxido de etileno** (sustancia no apta para consumo) se debe limpiar así: dejar los frascos abiertos unos minutos para que el óxido de etileno se evapore, esto es suficiente, aunque es mejor lavarlos con agua jabonosa, enjuagarlos bien y dejarlos secar. Si fue esterilizado con **vapor de agua o método “Sterile A”**, no hay que hacer nada.