

Les données en noir sont celles de l’HMBANA (Human Milk Banking Association of North America) l’association des lactariums américains et canadiens.

Les données en rouges sont celles de l’AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments).

Lait humain	Température de la pièce	Réfrigérateur	Temps au congélateur
Fraîchement exprimé	<p>≤ 4 heures à 26°C/79°F ; ≤ 24 heures à 15°C (une glacière avec des packs de congélation)</p> <p>4 heures</p>	<p>≤ 8 jours à ≤4°C (réfrigérateur) 48 heures</p> <p>NOTE : Bien que la contamination bactérienne continue de diminuer pendant 8 jours, les qualités nutritionnelles et immunologiques du lait peuvent être quelque peu affectées par une si longue réfrigération. Miranda <i>et al</i>¹⁶ ont trouvé une plus grande peroxydation des lipides après que le lait ait été réfrigéré pendant 24 heures comparé à une congélation de 10 jours.</p>	<p>≤ 12 mois de -18° à -20°C Pour l’enfant prématuré ou malade, le lait stocké moins de 3 mois est optimal</p> <p>NOTE : à des fins de recherche, il a été montré que le stockage du lait à -70°C pendant ≥ 12 mois n’avait qu’un effet minimum.</p> <p>4 mois</p>
Congelé auparavant, décongelé dans un réfrigérateur mais non réchauffé	<p>≤ 4 heures</p> <p>1 heure</p>	<p>≤ 24 heures</p> <p>24 heures</p>	<p>Ne pas recongeler</p> <p>Ne pas recongeler</p>
Congelé auparavant et porté à température de la pièce	<p>Pour achèvement du repas en cours.</p> <p>1 heure</p>	<p>4 heures</p> <p>1 heure</p>	<p>Ne pas recongeler</p> <p>Ne pas recongeler</p>
L’enfant a commencé le repas	<p>Seulement jusqu’à achèvement du repas, puis jeter</p> <p>1 heure</p>	<p>Jeter</p>	<p>Jeter</p>
Lait congelé de donneuse	<p>Seulement jusqu’à achèvement du repas, puis jeter</p> <p>1 heure</p>	<p>≤ 24 heures</p> <p>24 heures</p>	<p>Ne pas recongeler</p> <p>Ne pas recongeler</p>