

Certificado de Controle de Qualidade

| Ágar MacConkey | | |
|--|--|--|
| Lote | 35681742MC | |
| Data de Fabricação | 13/03/2017 | |
| Validade | 90 dias | |
| Registro na ANVISA | 80429030004 | |
| Aparência Física | Meio sólido opaco, avermelhado, livre de precipitados ou partículas visíveis | |
| Peso médio da placa | Placa 90x15 mm: 30,3 g | |
| pH aceitável | 7,1 ± 0,2 | |
| pH do produto acabado | 7,2 | |
| Identificação na placa com jato de tinta | Ágar Macconkey/lote/validade/MS/fabricação/BBV | |
| Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h | Ausência de crescimento microbiano | |
| TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO | | |
| Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias | | |
| CEPA | ATCC | Crescimento/Características das colônias |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 | Bom, colônias rosas |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 25923 | inibido |
| <i>Proteus mirabilis</i> | 12453 | Bom, colônias transparentes |
| Conclusão | | |
| O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. | | |

Lote aprovado em: 14/03/2017



Lídia Maria da Silva-CRF-SP:11.699
Gerente da Qualidade

Versão 1.0

Instruções de Uso

| Ágar MacConkey | |
|-----------------------------------|--|
| Apresentação | Pacotes com 10 placas 90x15mm e 90x15mm com uma divisória |
| Princípio | Os sais biliares e o cristal violeta inibem as bactérias gram positivas. A lactose na presença do indicador de pH vermelho neutro comprova a degradação do açúcar. |
| Aplicação | Meio seletivo para isolamento de enterobactérias à partir de fezes, urina, alimentos, água, etc. Verifica-se a fermentação ou não da lactose e inibe o crescimento de gram positivos. |
| Modo de usar | Semear a amostra com alça bacteriológica na superfície do meio, usando a técnica de esgotamento. Incubar a 35±2°C por 18/24 horas. |
| Interpretação | Cor original do meio: rosa avermelhado Bactérias fermentadoras da lactose (lactose positivas): colônias rosas Bactérias não fermentadoras da lactose (lactose negativas): colônias incolores |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Proteus mirabilis</i> ATCC 12453 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2 a 15°C |
| Recomendação | Se negativo após 24 horas, reincubar por mais 24 horas. A incubação prolongada pode levar a resultados confusos. Não incubar por mais de 48 horas. |
| Descarte do produto | Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum. |
| Referências bibliográficas | 1. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV., pág 13. 2. Manual OXOID. Pág 2-146, 2000. 3. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i> . Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., p258, 2004. 4. Manual DIFCO, 2003. Pág. 334-338 |