

### Certificado de Controle de Qualidade

<b>Ágar MacConkey</b>		
<b>Lote</b>	33531681MC	
<b>Data de Fabricação</b>	20/10/2016	
<b>Validade</b>	90 dias	
<b>Registro na ANVISA</b>	80429030004	
<b>Aparência Física</b>	Meio sólido opaco, avermelhado, livre de precipitados ou partículas visíveis	
<b>Peso médio da placa</b>	Placa 90x15 mm: 29,8 g	
<b>pH aceitável</b>	7,1 ± 0,2	
<b>pH do produto acabado</b>	7,0	
<b>Identificação na placa com jato de tinta</b>	Ágar Macconkey/lote/validade/MS/fabricação/BBV	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b>		
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
<b>Conclusão</b>		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 21/10/2016



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

Versão 1.0

**Instruções de Uso**

<b>Ágar MacConkey</b>	
<b>Apresentação</b>	Pacotes com 10 placas 90x15mm e 90x15mm com uma divisória
<b>Princípio</b>	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.
<b>Aplicação</b>	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.
<b>Modo de usar</b>	Semear a amostra com alça bacteriológica na superfície do meio, usando a técnica de esgotamento. Incubar a 35±2°C por 18/24 horas.
<b>Interpretação</b>	Cor original do meio: rosa avermelhado Bactérias fermentadoras da lactose (lactose positivas): colônias rosas Bactérias não fermentadoras da lactose (lactose negativas): colônias incolores
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Proteus mirabilis</i> ATCC 12453 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 15°C
<b>Recomendação</b>	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.
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
<b>Referências bibliográficas</b>	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