

Certificado de Controle de Qualidade

Ágar Sabouraud/ Macconkey		
Lote	41701911SABMC	
Data de Fabricação	04/04/2018	
Validade	90 dias	
Registro na ANVISA	80429030005	
Aparência Física do Ágar Sabouraud	Meio sólido, levemente opalescente, âmbar claro, livre de precipitados ou partículas visíveis	
Aparência Física do Macconkey	Meio sólido opaco, avermelhado, livre de precipitados ou partículas visíveis.	
Peso médio da placa	Placa 90x15 mm: 33,6 g	
pH aceitável	Ágar Sabouraud: 5,6 ± 0,2 Macconkey: 7,1 ± 0,2	
pH do produto acabado	Ágar Sabouraud: 5,8 Macconkey: 7,0	
Identificação na placa com jato de tinta	Ágar Sabouraud/Macconkey/ lote/validade/MS/fabricação /BBV	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C/24-48h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO – ÁGAR SABOURAUD		
Após incubação à 35±2°C por 24h/72h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Aspergillus niger</i>	16404	Bom, colônias brancas filamentosas
<i>Candida albicans</i>	10231	Bom, colônias cremosas brancas
<i>Escherichia coli</i>	25922	Pouco, colônias brancas
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO – ÁGAR MACCONKEY		
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>	43071	Bom , colônias incolores
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: 06/04/2018



Lídia Maria da Silva CRF-SP:11.699

Instruções de Uso

Ágar Sabouraud/ MacConkey		
Meio	Ágar Sabouraud	Ágar MacConkey
Apresentação	Pacote com 10 placas 90x15mm com divisória	
Princípio	Meio com pH ácido para isolamento de dermatófitos, outros fungos e leveduras.	Os sais biliares e o cristal violeta inibem consideravelmente a flora gram positiva. A lactose junto com o indicador de pH vermelho neutro comprovam a degradação do açúcar.
Aplicação	Usado para o cultivo e isolamento de espécies de Cândidas e fungos filamentosos, particularmente associados a infecções superficiais (dermatófitos) e no isolamento de fungos ambientais.	Ágar seletivo para isolamento de enterobactérias a partir de fezes, urina, alimentos, água e etc. Usado para verificar a fermentação ou não da lactose. Inibe o crescimento de cocos gram positivos.
Modo de usar	Inocular sempre 2 placas. Semeadura em placa: semear com a técnica de semeadura para isolamento. Incubar uma das placas semeadas em temperatura ambiente (25 a 30°C) e a outra à 35±2°C, por 48/72h ou até 7 dias se necessário, observar diariamente a presença ou não de crescimento.	Semear a amostra com alça bacteriológica na superfície do meio, usando a técnica de esgotamento. Incubar a 35±2°C por 18 a 24 horas.
Interpretação	Cor original do meio: âmbar claro opalescente. Havendo crescimento, descrever o tipo morfológico de cultura e fazer subculturas em meios apropriados para testes de identificação adicionais.	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>Candida albicans</i> ATCC 10231 <i>Aspergillus niger</i> ATCC 6275 Controle negativo: <i>Meio não inoculado</i>	Controle positivo <i>E. coli</i> ATCC 25922 Controle negativo: <i>S. aureus</i> ATCC 25923
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.	
Descarte	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. 13-14 e págs 20-21 2. Manual OXOID. Pág. 2-80 e 2-146, 2000. 3. OPLUSTIL, CARMEN P. et al. <i>Procedimentos básicos em microbiologia clínica</i> . Ed. Sarvier São Paulo 2.ed., pág. 258, 2004. 4. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media, págs.498-502, 2003, págs. 577-579, 334-337	