

ESPONJA UMEDECIDA COM BPW

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	8455151220ESPBPW	
Data de Fabricação	15/12/2020	
Validade	1 ano	
Método de Esterilização	Raio gama	
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
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
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: 24/12/2020



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Componentes	1 Esponja de celulose 15ml de Água Peptonada Tamponada 1% (BPW) 1 saco de amostragem
Aplicação	Utilizada como swab de arrasto para a análise microbiológica de diferentes superfícies. Produto esterilizado por raio gama. Produto estéril. Para uso diagnóstico in vitro.
Princípio	A presença de Água Peptonada Tamponada 1% mantém as células microbianas viáveis e promove a recuperação de células injuriadas até o momento da análise no laboratório.
Modo de usar	Passar assepticamente a esponja umedecida com BPW no local de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao completar a coleta, retorná-la ao saco de amostragem e fechar o saco. Encaminhar as amostras para o laboratório o mais breve possível, à temperatura de 1°C a 8°C. Prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: meio não inoculado
Interpretação	O crescimento microbiano é evidenciado pela turvação do meio.
Conservação	Pode ser transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 22°C.
Descarte do produto	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
Referências bibliográficas	1. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 2. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 60, de 20 de Dezembro de 2018. Estabelece o controle microbiológico em carcaça de suínos e em carcaça e carne de bovinos em abatedouros frigoríficos. Diário Oficial da União. Brasília de 24 dez. 2018. Seção 1, p.4. 3. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal. Brasília, nov. 2019, versão 03.