

**LENÇO UMEDECIDO COM SALINA**

<b>CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE</b>		
<b>Lote</b>	111215010822LUSA	
<b>Data de Fabricação</b>	01/08/2022	
<b>Validade</b>	1 ano	
<b>Método de esterilização</b>	Raio gama	
<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		
<b>CEPA</b>	<b>ATCC</b>	<b>Crescimento</b>
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
<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. A BBV garante a esterilidade do produto lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 12/08/2022

Fernanda Salles-CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Componentes</b>	1 Lenço 20ml de salina 0,85% 1 saco de amostragem
<b>Aplicação</b>	Utilizado como swab de arrasto para a análise microbiológica de diferentes superfícies. Produto estéril.
<b>Princípio</b>	A presença de salina 0,85% mantém as células preservadas e viáveis durante o transporte.
<b>Modo de usar</b>	Abrir o saco de amostragem e retirar assepticamente o lenço. Passar o lenço umedecido com salina no local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao final da coleta voltar o lenço ao saco de amostragem e fechá-lo. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir às análises de acordo com a técnica adotada pelo laboratório.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Pode ser transportado em temperatura ambiente. Conservar à temperatura de 2 a 35°C.
<b>Precauções e Cuidados Especiais</b>	Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico <i>in vitro</i> Uso restrito por profissionais Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez Não inalar ou ingerir Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação, ressecamento ou com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
<b>Referências bibliográficas</b>	1. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.