

## SWAB CALDO LETHEEN

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
<b>Lote</b>	111880201222SCL	
<b>Data de Fabricação</b>	20/12/2022	
<b>Validade</b>	01 ano	
<b>Método de Esterilização</b>	Raio gama	
<b>Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h</b>	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Resultado
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado <b>APROVADO</b> para uso. A bioBoaVista garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 28/12/2022



Ludimila Alfredo  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>			
<b>Componentes</b>	Tubo com 5ml de Caldo Lethen e tampa com swab Rayon estéril.		
<b>Aplicação</b>	Utilizado como swab de arrasto para testar a atividade antimicrobiana de desinfetantes aplicados em superfícies de importância sanitária. Produto estéril. Para uso diagnóstico “ <i>in vitro</i> ”.		
<b>Princípio</b>	A Lecitina presente no meio neutraliza os compostos de amônio quaternário e o Polisorbato 80 neutraliza fenóis, hexaclorofenos, formalina e com a Lecitina, neutraliza o etanol.		
<b>Modo de Usar</b>	Passar o swab sobre a superfície do local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao final da coleta, colocar o swab no tubo com o meio e fechar a tampa. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir com as análises de acordo com a metodologia adotada.		
<b>Controle de Qualidade</b>	<b>Controle positivo – 35±2°C por 24 horas.</b>		
	Cepas	ATCC	Resultado (turvação)
	<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom
	<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bom
	<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom
	<b>Controle negativo</b>		
	Meio não inoculado (meio âmbar, límpido).		
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 35°C. Pode ser transportado em temperatura ambiente.		
<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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DIFCO &amp; BBL. Manual of Microbiological culture Media. 2009.</li> <li>2. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.</li> <li>3. Merck Microbiology Manual. 12<sup>th</sup> ed.</li> </ol>		