

Certificado de Controle de Qualidade

ESPONJA UMEDECIDA COM BPW - ESTÉRIL		
Lote	59182411ESPBPW	
Data de Fabricação	18/03/2020	
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: 25/03/2020



Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Versão 1.0

Instruções de Uso

ESPONJA UMEDECIDA COM BPW - ESTÉRIL	
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. Para uso diagnóstico “ <i>in vitro</i> ”.
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	Cor original do meio: Amarelo claro a claríssimo. Positivo: meio turvo.
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 autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
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.