

ESPONJA UMEDECIDA COM CALDO LETHEEN

| CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE | | |
|--|------------------------------------|-----------|
| Lote | 82442637ECL | |
| Data de Fabricação | 01/10/2020 | |
| 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 | 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 APROVADO para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. | | |

Lote aprovado em: 07/10/2020



Fernanda Salles - CRF-SP:65.700
Analista da Qualidade

| INSTRUÇÕES DE USO | | | |
|---|---|-------|----------------------|
| Componentes | 1 esponja de celulose 10ml de Caldo Lethen 1 saco de amostragem aramado | | |
| Aplicação | 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> ”. | | |
| Princípio | 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. | | |
| Modo de Usar | Retirar a esponja do saco de amostragem. Passar sobre a superfície do local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao final da coleta, colocar a esponja no saco de amostragem e fechá-lo. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir com as análises de acordo com a metodologia adotada. | | |
| Controle de Qualidade | Controle positivo – 35±2°C por 18-24 horas. | | |
| | Cepas | ATCC | Resultado (turvação) |
| | <i>Escherichia coli</i> | 25922 | Bom |
| | <i>Staphylococcus aureus</i> | 25923 | Bom |
| | <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | Bom |
| | Controle negativo | | |
| Meio não inoculado (meio âmbar, límpido). | | | |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2 a 22°C. Pode ser transportado em temperatura ambiente. | | |
| Descarte do Produto | Após o uso, o produto deve ser autoclavado à 121°C por 15 minutos, e depois descartado como resíduo comum. | | |
| Referências Bibliográficas | <ol style="list-style-type: none"> 1. DIFCO & BBL. Manual of Microbiological culture Media. 2009. 2. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 3. Merck Microbiology Manual. 12th ed. 4. 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. 5. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal. Brasília, nov. 2019, versão 03. | | |