

**CHIFONETE UMEDECIDO COM SALINA**

<b>CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE</b>		
<b>Lote</b>	11034160522CHSA	
<b>Data de Fabricação</b>	19/05/2022	
<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: 26/05/2022

Fernanda Salles - CRF-SP: 65.700  
Analista da Qualidade

<b>INSTRUÇÕES DE USO</b>	
<b>Componentes</b>	1 Chifonete 15ml de salina 1 saco de amostragem
<b>Aplicação</b>	Utilizado como swab de arrasto para coleta de amostras no monitoramento ambiental.
<b>Princípio</b>	A presença de salina 0,85% mantém as células preservadas e viáveis durante o transporte.
<b>Modo de usar</b>	Retirar o chifonete do saco de amostragem e calçar no rodo. Passar sobre a superfície do local desejado de acordo com o plano de amostragem adotado. Voltar ao saco de amostragem e fechá-lo. Encaminhar a amostra para o laboratório e prosseguir as análises de acordo com a metodologia 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 Não inalar ou ingerir Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação, ressecamento ou com alterações de cor ou aspecto físico. 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.