

ÁGAR MACCONKEY

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE		
Lote	113172091023MC	
Data de Fabricação	10/10/2023	
Validade	90 dias	
ANVISA nº	80429030004	
Aparência Física	Meio sólido opaco, rosa avermelhado, livre de precipitados ou partículas visíveis	
pH aceitável	7,1 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,2	
Teste de esterilidade: Incubado à 35±2°C /24h	Ausência de crescimento microbiano	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO		
Após incubação à 35±2°C por 24-48h em condições aeróbias		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom, colônias vermelhas com precipitado
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom, colônias transparentes sem precipitado
<i>Proteus mirabilis</i>	25933	Bom, colônias transparentes sem precipitado
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Inibido
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inibido
Conclusão		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 11/10/2023



Ludimila Alfredo
Analista da Qualidade

INSTRUÇÕES DE USO	
Apresentação	Pacotes com 10 placas 90x15 com Ágar MacConkey estéril.
Aplicação	Meio diferencial para isolamento de coliformes e patógenos intestinais em água, produtos lácteos e amostras biológicas. Verifica-se a fermentação ou não da lactose e inibe o crescimento de gram positivos.
Princípio	Os sais biliares e o cristal violeta inibem as bactérias gram positivas. Bactérias fermentadoras de lactose, como <i>Escherichia coli</i> fermentam este carboidrato presente no meio, produzindo compostos que reduzem o pH. Essa mudança no pH é evidenciada pela formação de colônias rosas e precipitação de bile ao redor das colônias. As bactérias não fermentadoras de lactose, como <i>Proteus</i> , crescem, porém, as colônias são transparentes e não há formação de precipitados de bile.
Modo de usar	Utilizar de acordo com a metodologia estabelecida pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.
Interpretação	Cor original do meio: rosa avermelhado Bactérias fermentadoras da lactose (lactose positivas): colônias rosas Bactérias não fermentadoras da lactose (lactose negativas): colônias incolores
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Proteus mirabilis</i> ATCC 12453 Controle negativo: <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923
Conservação	Conservar à temperatura de 2 a 15°C. Considerando que este produto pode apresentar até 80% de água em sua composição, ao sofrer variações de temperatura todo meio de cultura pode gerar condensação, de pouco a muita, acumulando água na placa. Recomenda-se guardar as placas com o meio virado para cima e, quando necessário, desprezar ou secar a água acumulada (deixar as placas dentro do fluxo laminar ligado com a tampa meio aberta) e deixar o meio de cultura estabilizar a temperatura antes da sua utilização. Evitar variações de temperatura. Retirar apenas as placas que serão utilizadas na rotina. O uso de refrigerador tipo frost-free não é recomendado devido ao efeito desidratante deste tipo de equipamento.
Recomendação	Se negativo após 24 horas, reincubar por mais 24 horas. A incubação prolongada pode levar a resultados confusos. Não incubar por mais de 48 horas.
Precauções e Cuidados Especiais	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 ou espessura. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado. Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada
Descarte do produto	Após o uso o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.
Referências bibliográficas	1. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media. BD, 2 nd ed., 2009. 2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 3. Manual Oxoid. 1 ^a ed., 2000.

