

**CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE****CHIFONETE SALINA**

<b>Lote</b>	<b>Fabricação</b>	<b>Validade</b>
11610924CHSA	24/09/2024	01 ano

**Método de Esterilização**

Irradiação gama

<b>Controle físico</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
pH (25°C)	5,0 – 8,0	6,9
Aspecto físico	Lenço branco - meio líquido e incolor	Conforme

**Controle microbiológico****Teste de Esterilidade**

<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

**Teste de Produtividade**

<b>Cepa controle</b>	<b>Inóculo</b>	<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom	Conforme
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Crescimento bom	Conforme

**Conclusão**

O lote analisado atende às especificações do produto, portanto, é considerado **APROVADO** para uso. A BBV garante a esterilidade do produto lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.

Aprovação: 03/10/2024

Ludimila Alfredo  
Analista da QualidadeDocumento disponível em: [www.bioboavista.com.br](http://www.bioboavista.com.br)A.L.B. Luz. Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP  
19 3849-7499  
[contato@bioboavista.com.br](mailto:contato@bioboavista.com.br)  
[www.bioboavista.com.br](http://www.bioboavista.com.br)

Revisão 1.0

## CHIFONETE SALINA

### Apresentação

Saco de amostragem contendo 1 chifonete e 15ml de Salina estéril.

### Método de esterilização

Irradiação gama.

### Aplicação

Utilizado como swab de arrasto para coleta de amostras no monitoramento ambiental.

### Princípio

A presença de salina 0,85% mantém as células preservadas e viáveis durante o transporte.

### Modo de usar

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. Ao final da coleta, voltar o chifonete 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.

### Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Crescimento bom após subcultivo em ágar não seletivo
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom após subcultivo em ágar não seletivo
Aspecto visual	Chifonete: cinza claro, livre de sujidades. Meio: líquido, límpido, incolor, sem precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	6,5 ± 1,5

### Interpretação dos resultados

O crescimento microbiano é evidenciado através da turvação do meio. Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos e testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário. Realizar a leitura de acordo com os compêndios oficiais ou metodologia interna do laboratório.

### Precauções e cuidados especiais

Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico *in vitro*.

Uso restrito por profissionais. Não inalar ou ingerir.

Não utilizar o produto fora do prazo de validade, com sinais de contaminação e com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.

Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.

### Conservação

Conservar entre 2-35°C em local seco e ao abrigo da luz.

### Validade

1 ano.

### Descarte do produto

Após o uso, o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.

### Garantia da Qualidade

A bioBoaVista garante a qualidade de seus produtos desde que sejam utilizados conforme as respectivas instruções de uso e em referências nacionais e internacionais. A bioBoaVista não se responsabiliza pela utilização de seus produtos para outra finalidade diferente da descrita e aprovada pela companhia. Todos os diagnósticos clínicos devem ser analisados em conjunto com evidências clínicas e não apenas com resultados laboratoriais.

### Referências

1. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.