

FICHA TÉCNICA

Revisão 4.0

LENÇO BPW

Apresentação

Saco de amostragem aramado contendo 1 lenço umedecido com 20ml de BPW estéril.

Método de esterilização

Irradiação gama.

Aplicação

Utilizado como swab de arrasto no monitoramento ambiental, especialmente para a coleta de amostras destinadas à detecção de *Salmonella* spp. A presença de Água Peptonada Tamponada (BPW) garante o pré-enriquecimento não seletivo de microrganismos presentes nas amostras coletadas, mantém as células viáveis e promove a recuperação de células injuriadas até o momento da análise no laboratório.

Princípio

Meio enriquecido não seletivo que permite o crescimento de diversos microrganismos, particularmente membros das Enterobactérias patogênicas como as do gênero *Salmonella*. Promove a recuperação de células injuriadas, incubando-se a amostra em condições não seletivas, por pelo menos 18 horas.

Modo de usar

Abrir o saco de amostragem, retirar o lenço e coletar a amostra de acordo com o plano de amostragem adotado. Ao completar a coleta, retornar o lenço ao saco de amostragem e fechar o saco. Encaminhar as amostras para o laboratório o mais breve possível, à temperatura de 2-8°C. Prosseguir as análises de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório.

Controle de Qualidade

| Teste | Resultado |
|---------------------|---------------------------------|
| Esterilidade | Ausência de crescimento |
| | microbiano |
| Salmonella enterica | Crescimento bom após |
| ATCC 14028 | subcultivo em ágar não seletivo |
| Escherichia coli | Crescimento bom após |
| ATCC 25922 | subcultivo em ágar não seletivo |
| Aspecto visual | Lenço: branco, livre de |
| | sujidades. |
| | Meio: líquido, amarelo claro a |
| | claríssimo, límpido, podendo |
| | apresentar leve precipitado. |
| pH à 25°C | 7,0 ± 0,2 |

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 a partir da data de fabricação.

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. Becton, Dickinson and Company. Difco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.
- 2. ISO 6579-1:2017. Microbiology of food chain Horizontal method for the detection, enumeration and sorotyping of *Salmonella*. Part 1: Detection of *Salmonella* spp.
- 3. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water $\,$
- Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- 4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.
- 5. Merck Microbiology Manual. 12th ed.
- 6. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n° 20, de 21 de outubro de 2016. Estabelece o controle e o monitoramento de *Salmonella* spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução. Diário Oficial da União. Brasília de 25 out. 2016. Seção 1, p.13.