

SGS

HEALTH & NUTRITION

CADENA DE CUSTODIA

Código: H&N-LAB-P-F-02-05

Versión: 7

Fecha: Septiembre 2021

Elaborado por: María Elena Gutiérrez

Revisado por: María Elena Gutiérrez

Aprobado por: Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO

2024/05/15

EMPRESA

Comedor San Bernardina 1

CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE

RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA

R. Gulumá

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA

Convencio 7287

HORA MUESTREO

10:30

CIUDAD

Bogotá

DIRECCIÓN / COMUNA

SUCURSAL

*NIT

TELÉFONO

JOB	CONSECUTIVO	TIPO DE MUESTRA	Estado de Frotis		Nombre de la muestra	Cantidad	LOTE	Responsable de la elaboración del producto	Temp °C	FECHA DE FABRICACIÓN			FECHA DE VENCIMIENTO			Desinfectante y/o concentración	Observaciones	T° ENVÍO	LABORATORIO	
			LyD	En proceso						AÑO	MES	DÍA	AÑO	MES	DÍA				T° RECIBO	OBSERVACIONE
	1	FM	V	-	Islena Gonzales / Manipulador cocina fría	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Jabón Antibacterial 100%.					
	2	FS	V	-	Cuchillo / cocina fría	/	/	Islena Gonzales	/	/	/	/	/	/	Hipoclorito 200ppm					
	3	PT	-	-	sobreherriga asada	200g	NA	Diana Jimenez	88	5	24	5	15	24	5	15	proceder carne de Res (el Trío de la)			
	4	PT	-	-	Jugo de tomate de árbol	300ml	NA	Juan Gabriel Ospina	1-2	24	5	15	24	5	15	proceder pulpa fruta congelada (pulpas en la sában)				
	5	MP	-	-	Pulpa de fruta / Tomate de árbol	100g	040524	Pulpas en la sában S.A-S	-13	/	/	/	25	5	4	pulpa de fruta congelada / proceder				
				</																

Tipo de muestra: PT: Producto Terminado/ FM: Frotis de manos/ FS: Frotis de superficie/AMB: Ambiente/ A: Agua/ LyD: Limpio y Desinfectado

* NIT: Aplica para proyecto o licitaciones públicas

Evaluación del servicio de toma de muestra (espacio diligenciado por parte del cliente)

Conforme ☒No Conforme ☐NA ☐

TRANSPORTE:

Terrestre: ☐Aéreo: ☐

NOMBRE CLIENTE:

Diana Patricia Daza Jimenez

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN:

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES

Impreso por: NATIONAL PRINT Tel: 261 1609 Cel: 315 333 5000