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 Ramírez

FECHA DE MUESTREO: 2025/04/16
EMPRESA: Comedor los Luceros
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: L. Goluma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9374
HORA MUESTREO: 09:15
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	OBSERVACIONES
	1	PT	✓	✓	Carne de res en trozos a las finas hierbas	200g	NA	Marcela lopez	90	25	04	16	25	04	16	✓	proveedor carne de res (carnes cajica)			
	2	FM	V	-	Marcela lopez / Manipuladora cocina caliente	-	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	Jabon antibacterial 100%				

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

NOMBRE CLIENTE: Paola Umaña

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

Conforme ✓ No Conforme
NA

TRANSPORTE: Terrestre: Aéreo:

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:
FECHA DE RECEPCIÓN
RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES

Impresa por: NATIONAL PRINT Tel.: 261 1609 Cel.: 315 333 5000

Scanned with CamScanner