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: 2023-10-09
EMPRESA: Comedor San Vicente Ferrer
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Cultura

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convento
HORA MUESTREO:
CIUDAD: Bogotá

DIRECCIÓN / COMUNA: 7350
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	✓	✓	Pechuga de pollo	200g	no	Luvia	21.5	23	04	09	23	04	09	✓	Proveedor			
					Mahata con salsa criolla			Vargas									Pollo			
																	(Los Agrados)			
	2	A	✓	✓	Agua potable / Grifo	300ml	✓	✓		✓			✓			✓				
					área de higienización															

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: Leonardo Nova Garzón

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

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

Conforme ✓ No Conforme

NA

TRANSPORTE: Terrestre: Aéreo:

OBSERVACIONES	

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

Powered by CamScanner