SGS	HEALTH & NUTRITION	Codigo	H&N-LAB-P-F-02-05
		Versión	7
	CADENA DE CUSTODIA	Fecha	Septiembre 2021
		Elaborado por	Maria Elena Gutiérrez
		Revisado por	Maria Elena Gutiérrez
		Aprobado por	Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO: 2023 | 02 | 04
EMPRESA: Cervecería Bogotá Brewing Company
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: C. Cubillos

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Cervecería 9341
HORA MUESTREO: 10:15
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	MP	/		Lecho vitro Alta temperatura	4 vol	365	Compañía	18	/	/	-	23	01	30	/				
					CAT (CHT) Lago vid	x	S5FB	Lecho de cl												
					mejor	1000ml		MARTINO S.A.	3											
	2	PT	/		Albondiga de res co	2cog		Elvia	90°	23	0	2	23	01	4	/	Proveedor de ver			
					salsa boloñesa			Fernández									la res (Fibras pequeñas)			
	2	PT	-	-	Ensalada de papas	1cog	-	Brigith	4.3°	23	01	31	23	01	31	Hipoclorito	Proveedor (cruda			
					rebosbre en vinagreta			Cortés								100 ml	(La cocina)			
					cilantro															
	3	A	/		Agua potable / Cinta	3cm	-	-	-	-	-	-	-	-	-					
					con 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

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

Conforme [X] No Conforme [ ]

NA [ ]

TRANSPORTE: Terrestre: [ ] Aéreo: [ ]

NOMBRE CLIENTE: Johana Milena Ospina

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	

Impreso por: NATIONAL PRINT Tel: (91) 1509 Cel: 315 333 5080

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 / 02 / 04

EMPRESA Comidas Rápidas Zuleta y Comunidad

CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE

RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA A. Gutiérrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA Locativo 9221

HORA MUESTREO 10:15 Temperatura

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° ENVIO	LABORATORIO	
			LyD	En proceso						AÑO	MES	DÍA	AÑO	MES	DÍA				T° RECIBO	OBSERVACIONES
	1	FM	V	-	Yomajis con fale / Manipulador toma 1/2											Jabon antibacterial / Hipoclorito	Peromustreo			

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 [X] No Conforme [ ]

NA [ ]

TRANSPORTE: Terrestre: [ ] Aéreo: [ ]

NOMBRE CLIENTE: Johana Milena Ospino

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	Peromustreo

Impreso por: NATIONAL PRINT Tel: 261 1609 Cel: 315 733 5000

SGS

HEALTH & NUTRITION

CADENA DE CUSTODIA

Codigo	H&N-LAB-P-F-02-05
Versión	7
Fecha	Septiembre 2021
Elaborado por	Maria Elena Gutierrez
Revisado por	Maria Elena Gutiérrez
Aprobado por	Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO: 2025/02/17
EMPRESA: Comedor Diario Turbay Corporativos
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Galvis

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Comedor 9321
HORA MUESTREO: 11:15 - 14:00
CIUDAD: Bogota

DIRECCIÓN / COMUNA:
SUCURSAL:
*NIT:
TELEFONO:

JOB	CONSECUTIVO	TIPO DE MUESTRA	Estado de Frotis		Nombre de la muestra	Cantidad	LOTE	Responsable de la elaboración del producto	Temp °C	FECHA DE FABRICACION			FECHA DE VENCIMIENTO			Desinfectante y/o concentración	Observaciones	T° ENVIO	LABORATORIO	
			LyD	En proceso						AÑO	MES	DÍA	AÑO	MES	DÍA				T° RECIBO	OBSERVACIONES
	1	FM	V	-	Meseros cocineros manipuladores toman alimento											Jabon Desinfectante 1100	Aprobado			

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: Johana Milena Ospino

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: X
No Conforme:
NA:

TRANSPORTE: Terrestre: Aereo:

OBSERVACIONES	Aprobado.

Impreso por: SATEKNAL PRINT Tel.: 261 1929 Cel.: 315 333 5000