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 02 05
EMPRESA: Comedor las Ferias
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: C. Gutierrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9288
HORA MUESTREO: 12:05
CIUDAD: Bogotá

DIRECCIÓN / COMUNA:
SUCURSAL:
*NIT:
TELÉFONO:

JOB	CONSECUTIVO	TIPO DE MUESTRA	Estado de Frotis: LyD	Estado de Frotis: En proceso	Nombre de la muestra	Cantidad	LOTE	Responsable de la elaboración del producto	Temp °C	FECHA DE FABRICACIÓN: AÑO	FABRICACIÓN: MES	FABRICACIÓN: DÍA	FECHA DE VENCIMIENTO: AÑO	VENCIMIENTO: MES	VENCIMIENTO: DÍA	Desinfectante y/o concentración	Observaciones	T° ENVÍO	LABORATORIO: T° RECIBO	LABORATORIO: OBSERVACIONES
	1	MP	✓	✓	Leche ultra Alta temperatura UAT (UHT) larga vida sotera	4und X 1000ml	025 S5P B	Compañía lechera de EL MORTIÑO S.A.S	18.1	✓	✓	✓	25	04	25	✓	✓			
	2	PT	✓	✓	Carne de cerdo con perejil asada en trozos	200g	NA	Leidy Fonseca	69.5	25	02	05	25	02	05	✓	Proveedor carne de cerdo (Alamos plaza)			
	4	A	✓	✓	Agua potable / Grifo Zona de higienización	300ml	—	—	—	—	—	—	—	—	—					

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

* **NIT** Aplica para proyectos o licitaciones públicas

NOMBRE CLIENTE: Richard Olaya Bobadilla

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 [ ] Aéreo [ ]

OBSERVACIONES	NOTA: No se toma Ensalada cruda, ya que el día de hoy los vegetales tienen proceso térmico.

Powered by CamScanner