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: 2024-12-30
EMPRESA: Comedor Coordinamiento
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convento 9373
HORA MUESTREO: 5:55
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	MF	—	—	leche ultra alta temperatura	4 und	3368	Lacteos Villa	20,3	-	-	-	25	02	14	—	—			
					UAT (UHT) entera.	x														
	2	PT	—	—	Carne de res cocida	3kg	—	Teresa Gomez.	70,0	24	12	30	24	12	30	—	—			
					en trozos.			P.V. Distribuidora												
								de Carnes el												
								Trunfo.												
	3	A	—	—	Agua potable grifo	3xml	—		—				—			—	Grifo (45)			
					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: Viviana Lopez Mendez.

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: no se toma muestra de empleados ya que es cocida.

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

Escaneado con CamScanner