

ACTA DE TOMA DE MUESTRA
ACTA y/o Consecutivo No. _____

Fecha 1 _____ Hora: 2 _____ Nombre y dirección del productor: 3 _____

Razón Social 4 _____ Dirección 5 _____ Teléfono 6 _____ Tipo Establecimiento 7 _____

Ciudad, municipio u otro 8 _____ Departamento 9 _____ Representante Legal 10 _____

Vehículo (tipo) 11 _____ No. de placa _____ Propietario _____

No. de orden	No. U/M o producto	Contenido neto gr o cc por unidad	Nombre del producto, marca y presentación	T°C	Tipo de envase	Número de lote o fecha de vencimiento (si aplica)	Registro Sanitario (si aplica)	Fabricante y dirección
12								20
13								19
14								18

CONVENCIONES: U/M: Unidades por muestra del mismo lote; T: temperatura. El número de unidades por muestra dependen de la norma de cada producto.

Se deja contramuestra oficial: 21 SI NO Se deja contramuestra en poder del interesado: 22 SI NO

Sitio de almacenamiento del producto muestreado: 23 _____

ANÁLISIS SOLICITADOS: 24 _____

OBSERVACIONES: 25 _____

Firman las personas que intervinieron en la presente diligencia:

26 Por parte de la Entidad de Salud Territorial.

Firma _____

Nombre _____

Cargo y entidad _____

C.C. N° _____

27 Por parte del establecimiento o responsable del producto.

Firma _____

Nombre _____

Cargo y entidad _____

C.C. N° _____

28 Recibe laboratorio: Nombre _____ Firma _____ Fecha _____ Hora _____ T _____ °C

Guías para diligenciamiento

1	Fecha de la toma de muestra	8	Ciudad o municipio donde se toma la muestra
2	Hora de la toma de muestra	9	Departamento donde se toma la muestra
3	Opción 1: En los alimentos con rotulado se toman los datos del fabricante. Opción 2: En los alimentos preparados se toman los datos del sitio de preparación	10	Nombre del representante legal del establecimiento. En caso de no tenerlo, indicar el nombre del propietario o responsable indicando que se trata de o del propietario o del responsable
4	Datos del sitio de toma de la muestra. De no contar con razón social se puede registra el nombre comercial del establecimiento	11	Este espacio se diligencia en caso de tratarse de un vehículo en donde se toman las muestras y no se diligencia la fila anterior, de lo contrario se cierran los siguientes 3 espacios
5	Dirección del sitio de la toma de muestra	12	Si en la misma actividad se toman muestras de 2 o más productos diferentes, cada uno de estos diferentes productos tendrá un numero de orden.
6	Teléfono de contacto	13	Número de unidades de cada uno de los productos de los que se vaya a tomar la muestra.
7	Seleccionar según corresponda: - Preparación de alimentos , Almacenamiento de alimentos y bebidas, Expendio de alimentos y bebidas, Expendio de carne, Ensamble de alimentos y bebidas, Expendio de bebidas alcohólicas, Alimentos y bebidas en grandes superficies, Plazas de mercado o central de abastos, Vehículos transportadores de alimentos, Venta de alimentos y bebidas en vía publica .	14	Contenido de cada una de las unidades registradas en el ítem anterior, gramos o centímetros cúbicos.

Guías para diligenciamiento

15	Opción 1 alimentos rotulados, se toman los datos del nombre y marca del rotulo y presentación. Opción 2 alimentos preparados, se toman los datos del producto, no aplica la marca ni la presentación	22	Estos espacios deben ser diligenciados, se deje contramuestra o no.
16	Temperatura a la que se encuentra la muestra en el momento de la toma (conservación rotulado)	23	Lugar en donde se encuentra el almacenado el alimento o bebida que se va a muestrear.
17	Se registra el material y el tipo de envase que contiene la muestra.	24	Especificar que análisis se va a solicitar al Laboratorios (Fisicoquímico: Cuál? o Microbiológico: Cuál?)
18	Se registra la información tanto de lote como de fecha de vencimiento. No aplica para alimentos preparados.	25	En este espacio se registran las observaciones adicionales que se puedan presentar durante la toma de muestra
19	Solo se registra cuando aplica, de lo contrario se registra No aplica	26	Firma y datos de la persona de la Entidad Territorial de Salud que toma la o las muestras
20	Opción 1: En los alimentos con rotulado se toman los datos del fabricante. Opción 2: En los alimentos preparados se toman los datos del sitio de preparación	27	Firma y datos de la persona en el establecimiento donde se toma la muestra.
21	Estos espacios deben ser diligenciados, se deje contramuestra o no.	28	Diligenciamiento en el laboratorio