

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Béja 3
Date de l'audit	16 août 2017
Propreté du back office	Back office propre en général
Propreté du front office	Magasin propre en général
Respect de la charte vestimentaire	Charte vestimentaire respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Fuite d'eau au niveau de la canalisation traversant le toit de l'aire de réception PLS : Présence de givre dans le meuble surgelé Le revêtement du sol de la chambre froide est écaillé. Traiteur : meuble sandwich en panne Boucherie : système d'éclairage défaillant en chambre froide
Autres points importants	Terminal de cuisson / Traiteur / poissonnerie/ FLEG: assurer la vérification à la thermo sonde de la température d'ambiance de la chambre froide et du meuble pour le mois de juillet 2017 Traiteur : Enregistrer systématiquement la température de fin de cuisson Boucherie : Présence de deux sachets d'abats de dinde et poulets sans étiquette Poissonnerie : renforcer le glaçage des bonites présentées à la vente PGC : Dépassement de la DLUO des articles suivants: 01 haribo "the smurfs" 2/8/2017 03 haribo "happy cola" 20/05/2017 03 paquets biscuits gullon choco chips au chocolat blanc: 24/05/2017

Auditeur(s) (cocher)	MC		MJ		MH		HK	X	HEK		BH		SS	
-------------------------	----	--	----	--	----	--	----	---	-----	--	----	--	----	--