

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM El Ghazella
Date de l'audit	21 juillet 017
Propreté du back office	Back office propre en général
Propreté du front office	Magasin propre
Respect de la charte vestimentaire	Charte vestimentaire respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Décollement du revêtement du sol de la chambre froide PLS Rouille au niveau du sol de la chambre froide boucherie Prévoir l'achat d'un deuxième bac à glace à la poissonnerie Traiteur : Ecoulement d'eau de dégivrage au niveau de l'évaporateur du labo Revoir le fonctionnement de la hotte
Autres points importants	Renforcer les opérations de nettoyage au niveau de l'aire réservée au produits retours PGC Présence de blattes germaniques au niveau de la réserve de la boulangerie Traiteur : Durée d'exposition des produits traiteur n'est respectée pour les journée du 19 et 20 juillet 2017 Boucherie : renforcer le nettoyage de la scie à os Fleg : renforcer les opérations de nettoyage en dessous des caisses de légumes Trier les tomates présentées à la vente Olives / épices : couvrir la pâte d'ail et l'harissa PLS : non retrait d'un pot de yaourt délice Fraise (DLC : 22 juillet 2017)

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