

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Ghazela
Date de l'audit	24/11/2017
Propreté du back office	Propre en général
Propreté du front office	Propre
Respect de la charte vestimentaire	Boucherie : port de pantalons de ville Absence de badge
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<ul style="list-style-type: none"> • Revêtement du sol devant chambre froide crevassé • Présence de rouille dans chambre froide boucherie
Autres points importants	<p>Pâtisserie :</p> <ul style="list-style-type: none"> -La vérification du tamisage ne prend pas en considération l'intégrité du tamis. La vérification concerne uniquement le fonctionnement électrique de la machine. -Le refroidissement rapide des crèmes cuites n'est pas réalisé. -Les étiquettes des gâteaux pur beurre ne présentent pas la présence de margarine dans la liste des ingrédients. -Utilisation d'un bac non apte au contact avec les aliments pour la manipulation de la farine. -Présence de piqûres de moisissures sur le tapis de la mini-balancelle. <p>Boucherie :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Absence du dossier médical de l'opérateur 'Chahia'. -Manque de traçage de la quantité de la viande et des ingrédients utilisés pour la fabrication des merguez. -Port de pantalon de ville et absence de badges. -Les certificats de salubrités ne sont pas gardés au rayon. <p>Fromage/ charcuterie :</p> <ul style="list-style-type: none"> -La durée de vie sur les étiquettes UHD dépasse la durée de vie du fromage 'Bouchiba' -La liste des ingrédients du fromage ail olive 'Bouchiba' n'est pas correcte ; absence des olives dans le produit <p>Traiteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Exposition des sandwiches à température ambiante

Auditeur(s) (cocher)	MC	X	MJ		MH		HK		HEK		HB		RB	X
-------------------------	----	---	----	--	----	--	----	--	-----	--	----	--	----	---