

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Grombalia
Date de l'audit	04 août 2017
Propreté du back office	Back office propre en général
Propreté du front office	Magasin propre en général
Respect de la charte vestimentaire	Pas de port de badge de la part certains employés
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Réserve PGC : température de la réserve assez élevée Local déchets : porte démontée PLS : manque d'éclairage de l'élément surgelé (coté pâte surgelée) Décollement du sol des laboratoires traiteur et terminal de cuisson
Autres points importants	Plus de rigueur dans l'application et l'utilisation de la fiche de réception en rayon en poissonnerie Plus de rigueur dans l'application de l'instruction relative à la désinfection des œufs et des crudités (rayon traiteur) et la désinfection des œufs et des fruits (terminal de cuisson)

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