

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Jammel
Date de l'audit	15 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 par l'ensemble des employés
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<p>Le système froid (chambres froides positives et linéaires) de l'ensemble du magasin s'est arrêté le jour de l'audit (sauf l'élément surgelé de la poissonnerie et PLS et la chambre froide négative).</p> <p>Il ne s'agit pas de panne d'équipements mais ils n'étaient pas alimentés de courant électrique durant deux heures (les denrées présentées ont été transférées vers les chambres froides jusqu'à rétablissement de l'alimentation). Au rétablissement de l'alimentation, les équipements ont repris leur fonctionnement normal. Toutes les températures ont été vérifiées et elles étaient conformes.</p> <p>Local déchets sans climatiseur Porte de la réception non étanche Prévoir une protection de l'aire de réception</p>
Autres points importants	<p>Terminal de cuisson : renforcer les opérations de nettoyage au-dessus du four.</p> <p>Prévoir la prise de température à cœur des denrées présentées à la vente à la fréquence indiquée sur les fiches de suivi (traiteur et terminal de cuisson).</p> <p>utilisation erronée de le fiche de nettoyage (traiteur et terminal cuisson).</p>

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