

Note technique de fin d'audit	
Magasin	El Kram
Date de l'audit	04/05/2017
Propreté du back office	Réserve : Accumulation de déchets et de poussières sous les palettes. Le laboratoire de la pâtisserie manquait de propreté.
Propreté du front office	Accumulation de poussières sur les étagères PGC Les lampes au-dessus des meubles (volailles, olives) n'étaient pas propres.
Respect de la charte vestimentaire	Les opérateurs ne portaient pas leurs badges le jour de l'audit. Certains opérateurs étaient barbus.
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Absence de local poubelle Le traiteur et le terminal de cuisson sont dans le même local. Le meuble d'exposition des fruits et légumes libres service était écaillé. L'étagère de stockage des olives était rouillée.
Autres points importants	Absence d'enregistrement de la traçabilité dans le terminal de cuisson. Boucherie : Absence de certificats de salubrité Seulement deux thermomètres étaient à la disposition du secteur PFT. Un seul opérateur manipulait les produits des rayons traiteur, volaillerie et charcuterie /fromage depuis l'ouverture du magasin jusqu'à l'ouverture des rayons. Le code couleur n'était pas respecté (Ex : jaune pour la charcuterie...)

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