

Note technique de fin d'audit	
Magasin	Mrezga
Date de l'audit	25/04/2017
Propreté du back office	Renforcer le nettoyage de la réserve et en dessous des palettes
Propreté du front office	Conforme.
Respect de la charte vestimentaire	Le port du badge n'est pas systématique. Plusieurs membres en étaient dépourvus. Certains membres n'étaient pas rasés le jour de l'audit (Exemple : pâtisserie, charcuterie)
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Le rayon charcuterie-fromage ainsi que le rayon boucherie volaille sont juxtaposés. Absence de poste lave-mains dans le rayon charcuterie-fromage/ boucherie. Un seul opérateur manipulait les produits des deux rayons. Absence de climatisation au niveau du local des poubelles. Manque d'aération au niveau de la réserve. La plonge du traiteur n'était pas séparée du laboratoire.
Autres points importants	Une élévation de la température d'exposition au niveau des meubles froids a été constatée le jour de l'audit : meuble froid charcuterie fromage, meuble froid de volaille trad, meuble froid de poulets PLS, meuble surgelé, et présentoir des sandwiches. La traçabilité quantitative manquait de maîtrise le jour de l'audit (boucherie, pâtisserie) Absence des certificats de salubrité des produits dans le rayon boucherie, volaillerie. Présence d'une seule planche de découpe dans le rayon traiteur pour les crudités et les produits de charcuteries/fromages.

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