

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Ras jebel
Date de l'audit	04/09/2017
Propreté du back office	Un nettoyage est à prévoir derrière le gros matériel dans la réserve et la réception
Propreté du front office	Nettoyage nécessaire des meubles PGC (pâtes alimentaires) et des meubles des surgelés
Respect de la charte vestimentaire	Le port des badges n'est pas totalement respecté
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	L'espace au-dessus des chambres est difficilement accessible. La résine dans le back office est décollée La réception n'est pas protégée contre les averses Une seule chambre froide est prévue pour les charcuteries, fromages et les olives/condiments La plonge du traiteur n'est pas séparée du labo La sortie des déchets n'est pas structurée. Une seule chambre est prévue pour la volaillerie et le traiteur.
Autres points importants	Les réceptions depuis l'entrepôt ne sont pas enregistrées Utilisation d'anciennes fiches pour le suivi du froid dans la boulangerie Non respect du code couleur pour les ustensiles.

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