

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Siliana
Date de l'audit	18/08/2017
Propreté du back office	Réserve : renforcer les opérations de nettoyage coté sucre.
Propreté du front office	Propre
Respect de la charte vestimentaire	Globalement respectée. Certaines personnes ne couvrent pas leur chevelure (boucher, poissonnier)
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Réserve : décollement du revêtement du sol Traiteur : vitre du meuble traiteur fissuré Poissonnerie : meuble surgelé en panne DEIV terminal de cuisson et fromage non fonctionnels
Autres points importants	<p>Traiteur : identifier par la date d'entame le bocal de mayonnaise entamée Changer les étiquettes d'harissa Renforcer les opérations de nettoyage en dessous et derrière les tables Traçabilité sandwich irrégulière / traçabilité des journées du 05 et 06 août est manquante Plus de cohérence lors du remplissage des cadenciers de cuisson (heure de début de cuisson est l'heure de début d'exposition sur plusieurs fiches de suivi). Nettoyer les portes prix</p> <p>Boucherie : déplacer l'aiguiseur du laboratoire Enregistrer les quantités d'additif rajoutés</p> <p>Fromage : nettoyer le sol du rayon (présence de cire collée au sol)</p> <p>Fruits et légumes : trier les prunes présentées à la vente.</p>

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