

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Tozeur
Date de l'audit	02/08/2017
Propreté du back office	Propre en général Le laboratoire du traiteur n'était pas propre Stagnation d'eau dans le couloir devant les chambres froides
Propreté du front office	Magasin propre Accumulation de poussières
Respect de la charte vestimentaire	Certains membres ne disposaient pas encore des chaussures de travail
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	L'évacuation des déchets de la pâtisserie, du traiteur et de la charcuterie s'effectuent à travers le traiteur. Manque en distributeur de papiers essuie-mains Les couvercles des présentoirs du traiteur ne sont plus utilisables. Réserve assez étroite. Porte du local poubelle non hermétique Eclairage insuffisant des linéaires fromage, charcuterie et traiteur
Autres points importants	Terminal de cuisson : Manque de maîtrise de la traçabilité Dépassement de le DLC de 2 fromages exposés dans le PLS Les certificats d'aptitude au travail du personnel n'indiquent pas les postes.

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