

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CE Beni khiar
Date de l'audit	13/09/2017
Propreté du back office	Propre
Propreté du front office	propre
Respect de la charte vestimentaire	respecté
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absence de chambre froide positive en terminal de cuisson</li> <li>- Suite aux échanges de mail, aucune action n'a été réalisé concernant les résultats non conformes des analyses microbiologiques (aout 2017) de la glace et de l'eau de poste lave main poissonnerie.</li> </ul> <p>Les résultats des analyses microbiologiques du mois d'aout de la glace indiquent une augmentation de la flore bactérienne par rapport a ceux du mois d'avril 2017.</p>
Autres points importants	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présence de plusieurs mouches au niveau volailles trad, fromages et charcuterie</li> <li>- Manque d'enregistrement du contrôle à la réception des produits livrés par l'entrepôt (charcuterie, fromages, poissons)</li> <li>- Référentiel affiché dans tous les rayons c'est celui de 2015 ou 2016</li> </ul> <p><b>PLS</b> : présence de 3 paquets de macédoine végétale surgelés non retirés du linéaire dont la DLC est 17/09/17</p>

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