

Note technique de fin d'audit	
Magasin	Carrefour La Marsa
Date de l'audit	10 juillet 2017
Propreté du back office	<p>Pâtisserie mérite plus d'attention en terme de propreté des surfaces. Présence de blatte germanique au niveau de la boulangerie.</p> <p><b><u>Boucherie</u></b> : poussoir et mélangeur sales suite au nettoyage réalisé la veille.</p> <p><b><u>Local découpe fruits et légumes</u></b> : la centrifugeuse est sale avec des traces de fruits ou légumes suite à la dernière utilisation</p>
Propreté du front office	Magasin propre
Respect de la charte vestimentaire	Respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<p><b><u>Boulangerie/ pâtisserie</u></b> :</p> <p>Décollement du sol des chambres de pousse Décollement du joint de la porte de la chambre froide située au niveau du local viennoiserie Présence de rouille au niveau du sol Armoire UV non fonctionnelle Couvercle du pastocrème endommagé Pédale de la poubelle non fonctionnelle</p> <p><b><u>Fromage charcuterie</u></b> :</p> <p>Poubelle au rayon sans couvercle Décollement de la peinture des éléments de présentations de fromages Vitre de l'armoire est brisée</p> <p><b><u>Poissonnerie</u></b> :</p> <p>Dégradation de l'état des revêtements muraux de la chambre froide</p> <p><b><u>Boucherie</u></b> :</p> <p>✓ Utilisation des caisses fournisseurs pour l'entreposage des viandes rouges et volailles, l'instruction code couleurs indique l'utilisation de deux couleurs seulement alors qu'il y a 4 couleurs</p>

	<p>de caisses dans la boucherie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Absence de support pour le bidon de produit de nettoyage désinfection ceci ne permet pas l'utilisation du produit à travers la station de nettoyage</li> <li>✓ Armoire UV non fixé et a même le sol dans le rayon volaille trad</li> </ul> <p><b><u>Local découpe fruits et légumes :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Manque col de cigne au poste lave main</li> <li>-manque de planche de découpe pour les fruits en cube</li> <li>-l'emplacement de la filmeuse sur la plonge présente un risque pour le personnel</li> <li>-manque de pistolet pour la station de nettoyage</li> <li>-présence de fuite d'eau sous le linéaire réfrigéré légumes emballés</li> </ul> <p><b><u>PLS :</u></b></p> <p>Présence de trou au coin de la chambre froide YAOURT</p>
<p>Autres points importants</p>	<p><b><u>Boulangerie / Pâtisserie :</u></b> absence de papier essui mains</p> <p>BPH Non respecté : contamination croisée en chambre froide, fruits avec produits semi fini, gâteaux au congélateur sans aucune protection, porte de la chambre froide gardée constamment ouverte, ...</p> <p>Produits emballé chauds par le personnel de carrefour et également par le fournisseur (pains libanais)</p> <p>Absence d'enregistrement de la fiche de traçabilité de la fabrication des crèmes depuis le 27/06/2017</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-L'enregistrement de la vérification mensuelle des chambres froides pâtisserie n'était pas effectué.</li> <li>-Les autocontrôles de N&amp;D doivent être effectués quotidiennement</li> <li>-Absence d'enregistrement des refroidissements rapides depuis le 19/06/2017.</li> <li>-Afficher le plan de N&amp;D.</li> </ul> <p><b><u>Poissonnerie :</u></b></p> <p>Présence en chambre froide de saumon congelé non identifié (décanté de son emballage d'origine ne</p>

portant aucune étiquette).

Riz était à 34°C et les produits présentés étaient à 13.5°C au rayon **SUCHI**.

Glaçage insuffisant des produits de la pêche au rayon et en chambre froide.

Les auto-contrôle n'étaient pas disponibles le jour de l'audit.

**PGC :**

Dépassement de la DLUO des articles suivants : 11 paquet de chocolat « belgian chocolate coffee sea shells DLUO 04/07/2017 » et 11 paquets falefel Kortas DLUO 4/06/2017)

**PLS :**

- ✓ 3 paquets de pate gnocchi périmés DDLC 09/07/17
- ✓ Un paquet de pain de mie complet à DLC = 10/07/2017
- ✓ Manque d'enregistrement des températures du 24/06/17 au 30/06/17

**Traiteur :**

-manque d'enregistrement de la traçabilité des salades fournies par el mazraa et C'Bnin

-Tajine mazraa et tajine fabriqué sur place sont vendus avec la même étiquette balance tajine Minna ceci ne permet pas de retrouver la traçabilité en cas de réclamation client

**Boucherie :**

-dans la ch. froide volailles : présence de carton de lapin périmé dont la DLC est 09/07/17 avec des cartons de lapins non retirés dont la DLC est 11/07/17

-Traçabilité incomplète : manque la traçabilité de la journée du 08/07/17, manque d'enregistrement des quantités de PF, l'indication des données de MP de viandes rouges n'est pas systématiquement enregistrée, manque de traçabilité des volailles marinées LS, pour la traçabilité volailles LS : manque de l'indication de la pièce de MP par fournisseur.

**Réception :** manque d'enregistrement des produits surgelés chahia et produits farah reçus le 08/07/17

**Fruits et légumes :**

-manque d'indication de DLC sur l'étiquette balance

	<p>de certains jus fabriqués sur place et certains fruits découpés</p> <p>-au linéaire : pois chiche trempé portant étiquette de kit couscous et poivron découpé portant étiquette pastèque découpé</p>
--	---

<b>Auditeur(s) (cocher)</b>	<b>MC</b>		<b>MJ</b>		<b>MH</b>		<b>HK</b>	<b>X</b>	<b>HEK</b>	<b>X</b>	<b>BH</b>	<b>X</b>	<b>SS</b>	
---------------------------------	-----------	--	-----------	--	-----------	--	-----------	----------	------------	----------	-----------	----------	-----------	--