

Note technique de fin d'audit	
Magasin	Carrefour La Marsa
Date de l'audit	26 octobre 2017
Propreté du back office	Propre en général
Propreté du front office	Magasin propre
Respect de la charte vestimentaire	Respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<p><b>Boulangerie / Pâtisserie :</b>                      Colmater les trous au niveau des murs                      Colmater le trou derrière le four à sole                      Sol ébréché au niveau de la zone de cuisson de la pâtisserie</p> <p><b>Olives / épices :</b>                      Décollement de la peinture des éléments de rangements des olives et salaisons</p> <p><b>PLS :</b>                      Décollement de la peinture au niveau de l'élément yaourt</p> <p><b>Poissonnerie :</b>                      Eloigner les spots des présentoirs pour freiner la fonte de la glace                      Renforcer le froid négatif dans les meubles froids surgelés</p> <p><b>Boucherie</b>                      Traiter les corrosions au sol et au niveau des murs                      Lutter contre l'humidité dans la saucisserie.                      Mettre à fleur le siphon                      Installer un système d'assemblage des câbles électriques.</p>
Autres points importants	<p><b>Boulangerie/Pâtisserie :</b>                      Garder les étiquettes mentionnant la date de fabrication et rajouter juste celle indiquant le nouveau prix en cas de changement de prix (cas des gâteaux amandines fabriqués et étiquetés le 24 et en promotion le jour de l'audit)</p>

	<p>Procéder à l'identification (par la date de réception) et au tri des œufs (éliminer les œufs cassés et souillés)          Protéger les produits en stock en chambre froide (positive ou négative) et à température ambiante          Pain chawarma livrés par délice de Liban : produits emballés chauds et fermeture du conditionnement non étanche          Identifier les produits sur les chariots en attente dans le labo pour emballage</p> <p><b>Traiteur :</b>          Identifier par la date de coupe le jambon découpé et à utiliser pour les sandwiches          Plus de rigueur lors de l'enregistrement des données relatives aux horaires sur les cadenciers de cuisson (l'heure de début de cuisson correspond à celle du début d'exposition)</p> <p><b>Fromage/charcuterie :</b>          Fromage présenté au stand sur des éléments en bois (surface difficile à nettoyer et à désinfecter en plus de son caractère isolant)          Meuble charcuterie empêchant une circulation optimale de l'air frais          Eviter le stockage contre les murs en chambre froide          Pâtes présentées dans des couffins et fibres naturelles difficiles à nettoyer et à désinfecter</p> <p><b>Olives/ épices :</b>          Boules d'harissa non étiquetées</p> <p><b>Fruits et légumes :</b>          Endives et morceaux de potiron emballés ne portant pas de DLC</p> <p><b>Boucherie :</b>          Perte de maîtrise de la traçabilité</p> <p><b>Poissonnerie</b>          Réemballage des produits ayant subi des modifications de prix ou des perforations.          Absence de certificat de salubrité pour 150 kg de poissons.</p>
--	---

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