

Note technique de fin d'audit	
Magasin	Carrefour Market Gafsa
Date de l'audit	12/05/2017
Propreté du back office	Propre en général
Propreté du front office	Propre en général Renforcer les actions de nettoyage suite aux vents de sable
Respect de la charte vestimentaire	Respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Décollement du revêtement du sol en plusieurs endroits (au sous-sol, en face de la chambre froide poissons, couloir sous-sol...) Présence de givre au niveau du mur de la chambre froide négative PLS
Autres points importants	Désinfection fruits et crudités : dose d'eau de Javel non respectée Rayon traiteur : paramètres de cuisson ne sont pas surveillés (température fin de cuisson et durée d'exposition) Fiche de réception rayon non utilisée Rayon fromage : traçabilité irrégulière des fromages Suivi des températures des chambres froides et des linéaires LS : pas de suivi des températures à la thermosonde des chambres froides et des linéaires suivants : boucherie, poissonnerie et fruits et légumes. PLS : pas de prise de températures à cœur des produits en linéaire.

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