

Note technique de fin d'audit	
Magasin	Carrefour Market Gafsa
Date de l'audit	01/08/2017
Propreté du back office	Renforcer le nettoyage à côté des 3 bacs de la poissonnerie et devant les chambres froides au sous-sol
Propreté du front office	La propreté est moyenne : dessous des meubles, meubles des produits de la mer surgelés, et hotte du traiteur.
Respect de la charte vestimentaire	Partiellement respectée : manque de badges et de toques
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<p>Le plancher est usé à plusieurs niveaux au sous-sol et à l'étage.</p> <p>Coupure fréquente de l'eau, problème de glaçage des poissons</p> <p>Le meuble des produits de la mer surgelés ne permet pas le maintien du froid</p> <p>Le nettoyage des grilles des évaporateurs des meubles est à renforcer</p> <p>Absence de meuble froid pour le traiteur</p>
Autres points importants	<p>La traçabilité et le système HACCP ne sont pas maîtrisés dans le traiteur et la charcuterie</p> <p>L'étiquetage des produits exposés n'est pas assuré dans la fromagerie.</p> <p>Absence des certificats de salubrité chez le boucher</p> <p>Utilisation d'une ancienne fiche de traçabilité pour la pâtisserie</p> <p>Stockage des viandes du traiteur dans leurs cartons au froid positif</p> <p>Manque de formation pour l'opératrice de la charcuterie</p>

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