

Note technique de fin d'audit	
Magasin	Jarzouna
Date de l'audit	13/07/2017
Propreté du back office	propre
Propreté du front office	propre
Respect de la charte vestimentaire	Un seul employé travaille en fromages charcuterie, olives et volailles trad, ceci est à l'origine de contamination croisée.
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La température du linéaire pâtisserie est 7°C (hors service le jour de l'audit) ✓ Une seule chambre froide pour entreposer volailles crues et produits traiteurs (prêts à manger) ✓ Absence de local froid pour la préparation des sandwichs ✓ Absence d'un local pour les poubelles des déchets organiques. ✓ Présence d'une ouverture au-dessus de la chambre froide positive traiteur
Autres points importants	<p><u>Volaille trad :</u> Absence de thermomètre pour la boucherie. Absence de traçabilité pour les poulets LS</p> <p><u>Fromages :</u> Présence de fromages en emballage progressif : 5 morceaux meules massadam périmés DLC 12/07/17 et d'autres non retirés du rayon (land or cheddar, meule gouda, pavalone, meule edam) dont les DLC sont le 13 et 14/07/17</p> <p><u>PLS :</u> au linéaire Présence de 14 pots YAB liégeois non retirés du rayon dont la DLC est le 14/07/17</p>

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