

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM khezema Badr2
Date de l'audit	08/09/2017
Propreté du back office	Présence de piqûres de moisissures sur l'évaporateur du traiteur, Chambre froide négative PLS/ traiteur et produits de la mer souillée
Propreté du front office	Présence de piqûres de moisissures sur les portes étiquettes des meubles yaourts et sur les paniers en rotin des fromages LS.
Respect de la charte vestimentaire	Port de pantalon de ville au niveau de la boucherie
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Le sol en face de la CF FLEG est crevassé Présence de trous dans le mur de la réserve PGC et le revêtement du plafond n'est pas totalement protégé Le revêtement de la CF boucherie est rugueux
Autres points importants	<p>Boucherie : Le thermomètre est en panne. Quantité de viande enregistrée dans les fiches de traçabilité ne correspond pas à la quantité vendue.</p> <p>Poissonnerie : Manque de glaçage. La vérification de T° à cœur des produits sur l'étal n'est pas réalisée.</p> <p>FLEG : Certains bacs d'épices étaient dépourvus de couvercles</p> <p>Traiteur : Manque de traçabilité pour les fromages et charcuterie. Non maîtrise de la cuisson des poulets rôtis. Huile de friture usagée.</p> <p>Fromage/charcuterie : Exposition de pots de ricotta périmée.</p>

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