

Note technique de fin d'audit	
Magasin	Carrefour Market Ksar Said
Date de l'audit	20 septembre 2017
Propreté du back office	Etat de propreté satisfaisant
Propreté du front office	Etat de propreté satisfaisant
Respect de la charte vestimentaire	Entreposage d'une paire de chaussure de ville dans l'armoire de stockage des produits de nettoyage (traiteur)
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Développement de rouille en bas de la chambre froide boucherie
Autres points importants	Pâtisserie : La DLC UHD des mini gâteaux 'Food Solution' dépasse la DLC du fournisseur FLEG : les caisses d'exposition des bananes sont souillées Etagères de stockage des épices rouillées Poissonnerie : Elévation de la température à cœur d'un poisson exposé (T° espadon 11°C) Présence excessive de mouches au rayon PGC : aération très faible avec odeur de remugle dans la réserve sèche Traiteur : la hotte n'est pas en marche ce qui a engendré le dégagement d'odeur de cuisson dans tout le magasin Pâtisserie : DEIV et système d'extraction en panne PLS : Elévation de la température des yaourts suite à l'attente prolongée avant exposition

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