

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM lac 2
Date de l'audit	12 juillet 2017
Propreté du back office	Propre <u>Boucherie</u> : pousoir sale depuis la veille et entreposé dans la chambre froide
Propreté du front office	Magasin propre
Respect de la charte vestimentaire	Respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les Thermomètres afficheurs des deux chambres froides négatives affichent alarm</li> <li>• Vitre du meuble traiteur non fixé du coté client</li> </ul>
Autres points importants	<p>Les rayons PLS, poissons, traiteur et boul pat enregistrent des valeurs de températures négatives pour les chambres froides négatives alors que les afficheurs des deux chambres froides négatives affichent alarm</p> <p><b>Traiteur</b> : Manque de traçabilité pour certains soufflets et certains sandwiches</p> <p><b>Boucherie</b> : pour le produit osso bocco mexicain LS la DLC carrefour 18/07/17 dépasse la DLC fournisseur 11/07/17 . (produit emballé au rayon le 12/07/17)</p> <p><b>Epicerie</b> : présence au linéaire de 3 produits périmés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 paquet choco chips DLC 24/05/17</li> <li>• 1 paquet tacos kit DLC 01/06/17</li> <li>• 1 paquet tacoshells DLC 01/06/17</li> </ul> <p><b>Boul/pat</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Présence au linéaire d'un paquet de gâteau chocolatx1 non retiré du linéaire dont la DLC 13/07/17</li> <li>✓ Pour le produit Donuts : DLC carrefour 15/07/17 supérieur à la DLC fournisseur 14/07/17</li> </ul>

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