

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Lafayette
Date de l'audit	30/05/2017
Propreté du back office	Propre en général
Propreté du front office	Propre
Respect de la charte vestimentaire	Respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<ul style="list-style-type: none"> • Manque de source de lumière dans la chambre froide volailles • La température affichée au niveau de la chambre froide positive traiteur est 10°C le jour de l'audit (sur la fiche d'autocontrôles : les températures enregistrées pour le mois de mai varient entre 9 et 12°C°)
Autres points importants	-Les produits pâtisserie spécial ramadhan : 1/ livrés par le fournisseur en vrac sans étiquetage (DF et DLC). 2/la durée de vie indiquée sur l'étiquette balance est d'un mois pour certains produits (griouech, garn ghazel, debbla, makroudh, etc...) 3/ la composition est indiquée sur l'étiquette pour certains produits (mkarak et garn ghazel) et absente pour le reste des produits

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