

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Lafayette
Date de l'audit	17 août 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)	<p>Monte-charge en panne</p> <p>FLEG : afficheur meuble dattes non fonctionnel</p> <p>Les plateaux d'exposition du meuble ananas et jus frais sont écaillés</p> <p>PGC : Le sol de la réserve est usé</p> <p>PLS : Le sol de la chambre froide est abimé.</p> <p>Eclairage non fonctionnel en chambre froide produits laitiers</p> <p>Boul/Pat : Décollement de la peinture du plafond et des murs de la chambre froide</p> <p>Traiteur : Excès de givre au niveau de l'évaporateur de la chambre froide</p> <p>Boucherie : Chambre froide volaille sans lumière</p> <p>Roue du poussoir est démontée</p> <p>Poissonnerie : Peinture du plafond est écaillée/ trace de rouille au plafond</p> <p>Présence de blattes germaniques aux vestiaires et au local poubelle</p> <p>Présence de mouches au niveau de l'aire d'emballage des fruits et des légumes</p>
Autres points importants	<p>Boucherie : dépassement de la quantité de conservateur ajouté pour les merguez de bœuf fabriquées le 16 août 2017 (ajout de 1900 g au lieu de 1750 g pour 35 Kg de viande).</p> <p>DLC chicken nuggets emballés le 17 août 2017 au magasin dépasse celle du fournisseur (DLC magasin 21 août alors que celle du fournisseur est 20 août)</p>

	<p>PLS : Pas de suivi des températures à cœur des produits pour le mois d'août 2017 (action prévue pour chaque 15 du mois)</p>
--	---

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