

Note technique de fin d'audit	
Magasin	Carrefour Market Midoun 2
Date de l'audit	15 septembre 2017
Propreté du back office	Présence de piqûres de moisissures sur les murs et les grilles de l'évaporatoire au laboratoire boucherie.
Propreté du front office	Présence de piqûres de moisissures sur le meuble des légumes 4 <sup>ème</sup> gamme
Respect de la charte vestimentaire	Correct
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	La température du meuble d'animation positif des fruits de mer est >4°C.
Autres points importants	Pâtisserie : Dépassement de DLC d'un mini cake. Boucherie : Utilisation d'un support en plastique pour vaisselle pour égouttage des abats rouge. Traiteur : Non maitrise de la méthode de vérification de la température de fin de cuisson des poulets rôtis Non respect de la durée de vie secondaire des produits (mayonnaise, thon) entamés. Zone retrait : La zone est localisée au local déchet.

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