

Note technique de fin d'audit	
Magasin	Carrefour Market Ras Jbel
Date de l'audit	15/05/2017
Propreté du back office	Etat de propreté satisfaisant
Propreté du front office	Etat de propreté satisfaisant.
Respect de la charte vestimentaire	Charte vestimentaire respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Présence d'un seul poste lave-mains pour les rayons volaille trad et fromage/charcuterie. Utilisation de la même chambre froide pour les fromages et les condiments. Le revêtement du sol du couloir menant à la pâtisserie est détérioré
Autres points importants	Traiteur : Le climatiseur était en arrêt ; T° labo > 24°C. Découpe des légumes et charcuterie sur la table de travail. Présence d'un pulvérisateur d'insecticide au labo. Les produits entamés ne sont pas identifiés (harissa, etc) Utilisation de poulets casse pour la préparation des sandwiches. Poissonnerie : Les produits de la mer surgelés ne font pas l'objet de traçabilité. Pâtisserie : Stockage des œufs souillés dans la chambre froide des PF. Management de la qualité : les notes doctrines ne sont pas communiquées au personnel.

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