Note technique de fin d'audit	
Magasin	Hypermarché Carrefour Gabes
Date de l'audit	17/08/2017
Propreté du back office	Propre en général Pâtisserie : renforcer le nettoyage du gros et petit matériel
Propreté du front office	Propre Renforcer le nettoyage des vitres des meubles de la boucherie et le muret derrière le stand de la poissonnerie
Respect de la charte vestimentaire	Respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Les chambres de pousse ne sont pas disposées de système d'évacuation des eaux Le laboratoire de la boulangerie est trop étroit.
Autres points importants	Les certificats de salubrité ne sont pas tous classés chez les chefs rayons poissonnerie et boucherie. Les fruits sont découpés dans la boulangerie Attente des prolongée des yaourts à température ambiante et élévation de la température à cœur à 22°C

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