

Note technique de fin d'audit	
Magasin	Hypermarché Carrefour Gabes
Date de l'audit	13/11/2017
Propreté du back office	Globalement propre
Propreté du front office	Propre Le meuble de la boucherie commence à s'écailler
Respect de la charte vestimentaire	Respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	La chambre froide de la pâtisserie est trop étroite. Absence d'un système d'évacuation des eaux des chambres de pousse. Les poubelles n'ont pas encore été livrées. Absence de local poubelle
Autres points importants	Les tableaux de traçabilité de la boucherie ne sont pas mis à jour. Les quantités de produits sont manquantes lors des tests de traçabilité dans la poissonnerie et dans le traiteur. Non respect de la date de retrait des volailles depuis la chambre froide. La caisse de saumon frais importé ne disposait pas de DF/DLC.

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