

| Note technique de fin d'audit                         |  |
|---|--|
| Magasin   | CM DORRA sousse  |
| Date de l'audit                                       | 02/06/2017   |
| Propreté du back office                               | Propre en général  |
| Propreté du front office                              | Propre   |
| Respect de la charte vestimentaire                    | Respectée  |
| Infrastructure (revêtements et agencement des locaux) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dysfonctionnement au niveau de la chambre froide négative boul/pat : les produits surgelés sont partiellement décongelés (gâteaux et viennoiseries)</li> <li>• Le système de froid est défaillant sur certains linéaires (entretien technique en cours)</li> <li>• magasin en cours de travaux de remodeling</li> </ul> |
| Autres points importants                              | -absence de traçabilité pour le produit ricotte<br>-traçabilité partiellement réalisée pour les produits de mer surgelés<br>Au niveau du stand de vente de halwa spécial ramadhan : pour la découpe du produit le personnel utilise des ustensiles (marteau et spatule) non agréés pour le contact avec les aliments   |

|                         |    |  |    |  |    |  |    |  |     |   |    |  |    |  |
|-------------------------|----|--|----|--|----|--|----|--|-----|---|----|--|----|--|
| Auditeur(s)<br>(cocher) | MC |  | MJ |  | MH |  | HK |  | HEK | X | HB |  | BH |  |
|-------------------------|----|--|----|--|----|--|----|--|-----|---|----|--|----|--|