

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Gafsa
Date de l'audit	26 décembre 2017
Propreté du back office	Propre en général
Propreté du front office	Propre en général
Respect de la charte vestimentaire	Respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<p>Traiteur : Renforcer l'éclairage</p> <p>Fruits et légumes : Usure avancée du sol de la chambre froide</p>
Autres points importants	<p>Réception : Assurer le contrôle documenté des produits d'origine animale livrés par l'entrepôt</p> <p>Traiteur : Renforcer les opérations de nettoyage du sol de la chambre froide Boite de conserve entamée non décantée de son conditionnement d'origine ni identifiée par la date d'entame Pas de vérification à la thermosonde de la température d'ambiance des chambres froides la température de l'huile, la température des produits et la durée de friture ne sont enregistrées systématiquement</p> <p>Boucherie : Mentionner sur la fiche de traçabilité la date de réception des viandes ovines</p>

Auditrice / Auditeur (cocher la case correspondante)

Hatem Karaa	X
Hend Kammoun	
Meriam Chouchene	
Sameh Slaimi	
Dhia Mechlaoui	
Raja Bouhalfaya	
Souheil Draoui	
Moez Jridi	
Mejed Heni	
Autre (préciser) :	