

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Résidence Gammarth
Date de l'audit	06/12/2017
Propreté du back office	Propre en général
Propreté du front office	Propre
Respect de la charte vestimentaire	Boucherie & traiteur : Barbe mal rasée et non protégée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<ul style="list-style-type: none"> • Revêtement de la chambre froide de la boucherie écaillé • Le climatiseur du local poubelle est non fonctionnel • Egouttage de l'eau depuis le plafond au rayon PGC • Présence de trace d'infiltration d'eau au plafond et mur de la réserve PGC.
Autres points importants	<p>Boucherie : le local poubelle est utilisé pour stockage des emballages</p> <p>Absence d'enregistrement sur</p> <p>Traiteur :</p> <p>Le cadencier de cuisson de poulets et nuggets est non .réalisé.</p> <p>Exposition des poulets à température élevée (T° prélevée 47°C)</p> <p>Pâtisserie : Manque de traçabilité de la tarte au citron *2</p> <p>Poissonnerie : Manque de traçabilité du cocktail salade de fruits de mer 'Mahjoub'</p> <p>Absence de résultat de la première analyse coproparasitologique des opérateurs de la boucherie et poissonnerie sur site. Les deuxièmes analyses ne sont pas encore planifiées.</p>

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