

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Khezama
Date de l'audit	09/11/2018
Propreté du back office	La réserve manquait de propreté (Nouveau chef rayon)
Propreté du front office	Nettoyage insatisfaisant des étagères PGC et des meubles des surgelés PLS.
Respect de la charte vestimentaire	
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	Carrelage démonté dans la poissonnerie Etroitesse de la réserve et de l'aire de réception (eau en attente sous les rayons du soleil) Eau chaude absente dans plusieurs secteurs
Autres points importants	Réemballage des fromages dans le rayon après traitement au vinaigre. Perte de maîtrise de la traçabilité dans les rayons frais (boucherie, charcuterie, traiteur et pâtisserie). Le personnel a manifesté un manque de maîtrise des protocoles de remplissage des données dans les tableaux. Une formation serait nécessaire. Exposition d'au moins 10 unités de biscuits (rayon healthy) périmés depuis septembre à novembre.

Auditrice / Auditeur (cocher la case correspondante)

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