

| Note technique de fin d'audit | |
|---|---|
| Magasin | CM Ksar Hellal |
| Date de l'audit | 11 novembre 2017 |
| Propreté du back office | Acceptable |
| Propreté du front office | Renforcer le nettoyage de la poissonnerie et des meubles surgelés du PLS |
| Respect de la charte vestimentaire | Moyennement correcte : barbes mal rasées, absence de badges... |
| Infrastructure (revêtements et agencement des locaux) | Le meuble des volailles est trop proche de celui des charcuteries. Le plafond du traiteur et de la pâtisserie devient jaunâtre et usé La résine au sol est décollée à plusieurs niveaux L'évacuation des eaux pluviales dans l'aire de réception n'est pas raccordée aux égouts |
| Autres points importants | Boulangerie : Exposition de produits secs au froid et non-respect des règles d'étiquetage Boucherie : Perte de maîtrise de la traçabilité, des durées d'exposition et non-respect des fiches de préparation des merguez. Poissonnerie : manque de formation, et absence des certificats de salubrité. Les loupes étaient de catégorie B et tous les poissons frais étaient exposés sur du papier aluminium. |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|----|--|----|--|----|---|----|--|-----|--|----|--|----|--|
| Auditeur(s) (cocher) | MC | | MJ | | MH | X | HK | | HEK | | BH | | SS | |
|-------------------------|----|--|----|--|----|---|----|--|-----|--|----|--|----|--|