

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM ksar said
Date de l'audit	18/04/2017
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"> • plinthe ébréchée et cassée au niveau de la chambre froide yaourt • douchette non fixée au niveau de la plonge traiteur • chambre froide négative : thermomètre afficheur affiche tous les matins deg
Autres points importants	<p><u>Boucherie :</u> viandes retirées du linéaire en fin de durée de vie et présentant des signes d'altération organoleptiques, et destinées à la fabrication de merguez</p> <p><u>pour tous les rayons :</u> vu qu'il y a un dysfonctionnement au niveau du portail, les fiches d'autocontrôles et de traçabilité utilisées sont les anciennes versions</p> <p><u>boul/pat :</u> Etiquetage fournisseur ou carrefour non conforme pour plusieurs produits vu que le sésame ou fruit sec (allergène majeur) ne figure pas dans la liste des ingrédients</p>

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