

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Medina jedida
Date de l'audit	15/11/2017
Propreté du back office	Propre
Propreté du front office	propre
Respect de la charte vestimentaire	respecté
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Stagnation d'eau persistante au niveau de la chambre froide traiteur</li> <li>➤ Thermomètres afficheurs sont non fonctionnels : en PLS linéaire beurre et en charcuterie.</li> <li>➤ En traiteur : un four est non fonctionnel manque de vitre pour le meuble réfrigéré</li> </ul>
Autres points importants	<p><b><u>Boucherie :</u></b> Mauvaise gestion de stock en volailles vu les constats retrouvés le jour de l'audit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans la chambre froide présence de plusieurs MP dont la DLC est le 15/11/17 et qui ont été livrés le 11/11/17 : 2 caisses d'escalopes de dinde, cuisses de poulet, steak de dinde, cuisses de dinde</li> <li>• Dans la chambre froide présence de plusieurs MP dont la DLC est le 16/11/17 : poulet pac et pilon de poulet.</li> <li>• En LS La DLC sur étiquette carrefour est 18/11/17 &gt; DLC du fournisseur 16/11/17</li> <li>• Traçabilité volailles LS : la DLC indiquée sur la fiche de traçabilité est 19/11/17 alors que la DLC sur étiquette fournisseur est 18/11/17</li> <li>• Manque d'indication du fournisseur sur la fiche de traçabilité volailles LS</li> </ul> <p><b><u>Boul/Pat :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Manque de la mention de « produit décongelé à ne pas recongeler » sur toutes les étiquettes de pâtisseries</li> </ul>

Auditrice / Auditeur (cocher la case correspondante)

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