

| Note technique de fin d'audit | |
|---|--|
| Magasin | CM Ras Jebal |
| Date de l'audit | 16/11/2017 |
| Propreté du back office | Un état avancé de moisissures au niveau du couloir devant le congélateur de stockage. La chambre froide pâtisserie n'était pas propre, présence de traces de moisissures. |
| Propreté du front office | RAS |
| Respect de la charte vestimentaire | Correct |
| Infrastructure (revêtements et agencement des locaux) | Le sol du laboratoire pâtisserie-boulangerie est fissuré. Présence de givre au congélateur. Le seuil du congélateur est écaillé. Fuite d'eau au niveau du plafond du magasin au niveau du rayon des boissons. |
| Autres points importants | Rayon fromagerie-charcuterie : absence d'étiquette du fournisseur sur un boudin de jambon entamé. Absence d'enregistrement de la température à cœur des produits pour le mois d'octobre et novembre 2017. |

Auditrice / Auditeur (cocher la case correspondante)

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