

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Jawhara Sousse
Date de l'audit	08/11/2017
Propreté du back office	Présence de piqûres de moisissures sur les étagères de la chambre froide des fromages.
Propreté du front office	Propre
Respect de la charte vestimentaire	conforme
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présence de givre au niveau du meuble surgelés ✓ Thermomètres afficheurs du meuble surgelés PLS, meubles charcuterie et fromages blancs non fonctionnels ✓ Fuite d'eau au niveau douchette de la boucherie
Autres points importants	<p>PGC :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au linéaire Présence de 5 paquets de thé loyd ceylan périmés Date limite 02/10/17 • 4 bouteilles de sauce curry khune non retirés du rayon dont la DLC 13/11/17 <p>Pâtisserie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présence de non conformités relatives à l'étiquetage, concernant les étiquettes fournisseurs des produits kaak aux dattes et makroudh petit modèle • Impression incomplète de l'étiquette cake marbre en barquette. • Utilisation de l'ancienne version de contrôle poids pains <p>Boucherie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manque de traçabilité des brochettes dinde emballés le 06/11/17 • Merguez dinde DLC carrefour 09/11/17> DLC fournisseur 08/11/17 • Thermomètre à sonde non fonctionnel <p>Poissonnerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manque de conservation des certificats de

	<p>salubrité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manque d'enregistrement de suivi de température à coeur des produits à l'étal <p>Fromages : Traçabilité des fromages blancs et ricotte se fait uniquement le jour de réception</p>
--	--

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