

Note technique de fin d'audit	
Magasin	CM Tozeur
Date de l'audit	25 décembre 2017
Propreté du back office	Propre en général
Propreté du front office	Propre en général
Respect de la charte vestimentaire	Respectée
Infrastructure (revêtements et agencement des locaux)	<p>Poissonnerie : Présence de trous au niveau des murs du stand L'armoire UV n'était pas fonctionnelle.</p> <p>Traiteur et boucherie : Absence d'éclairage en chambre froide</p>
Autres points importants	<p>Traiteur : Assurer la vérification à la thermosonde de la température d'ambiance de la chambre froide Assurer la vérification à la thermosonde de la température d'ambiance du meuble sandwich Mentionner de manière régulière l'heure de fin d'exposition des fritures</p> <p>Boucherie : Dose du conservateur non respectée Renforcer les opérations de nettoyage du regard situé au niveau de la plonge Renforcer les opérations de nettoyage du joint de la porte de la chambre froide</p> <p>Poissonnerie : Revoir la fraîcheur des poissons présentés à la vente (cas des sardines) les poissons entreposés en chambre froide ne sont pas identifiés</p> <p>PGC : Dépassement de la DLUO de 04 paquets de biscuits "cocoa biscuits leibniz" DLUO 23/11/2017</p>

	<p>Renforcer le dépoussiérage des denrées présentées à la vente</p> <p>Renforcer le dépoussiérage des linéaires</p>
--	---

Auditrice / Auditeur (cocher la case correspondante)

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