

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Janvier 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Janvier 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Février 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Février 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Mars 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Mars 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____
--

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Avril 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Avril 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Mai 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Mai 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Juin 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Juin 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Juillet 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Juillet 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____
--

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Août 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Août 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Septembre 20__

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Septembre 20__

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Octobre 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Octobre 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Novembre 20__

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Novembre 20__

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Décembre 20____

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	

REG-01 — Relevé quotidien des températures des enceintes froides — Décembre 20__

Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel) — SIRET 552 100 554 00013

Document tenu par : Camille Durand — édition du 17/09/2026 (version 1.0)

Consignes	Enceintes de l'établissement : réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur / chambre froide négative. Nommez chaque enceinte suivie dans les cases E1 à E6 (une colonne par enceinte). Cibles : réfrigérateurs, tours réfrigérées et chambres froides positives entre 0 et +4 °C ; congélateurs et chambres froides négatives à -18 °C ou moins. Relevé deux fois par jour, à l'ouverture et en fin de service (consigne de l'établissement) : lire le thermomètre de l'enceinte ou une sonde placée au niveau des produits, noter la valeur telle quelle, parapher. Au-dessus de +4 °C (ou congélateur au-dessus de -18 °C) : agir et noter l'action (voir « En cas d'écart » en bas de page).
-----------	--

E1 : _____ consigne : _____ °C	E2 : _____ consigne : _____ °C	E3 : _____ consigne : _____ °C	E4 : _____ consigne : _____ °C	E5 : _____ consigne : _____ °C	E6 : _____ consigne : _____ °C
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Jour	MATIN — ouverture								SOIR — fin de service								Observations / actions correctives
	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	Heure	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Initiales	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Vérification par Camille Durand : enregistrements complets ☐ écarts traités ☐ Date : _____ Signature : _____

En cas d'écart : réfrigérateur au-dessus de +4 °C → vérifier la fermeture de la porte, le givre, la surcharge, le thermostat, puis relever à nouveau dans l'heure. Au-dessus de +8 °C, ou congélateur dont les produits ramollissent → transférer les denrées dans une enceinte conforme, jeter les produits sensibles restés hors température, appeler le frigoriste ; ne jamais recongeler un produit décongelé. Noter l'action dans « Observations » et ouvrir une fiche REG-06. Thermomètres vérifiés une fois par an (eau glacée : 0 °C).