



Mme BienCuit présente ses
**P'tits trucs
d'hygiène
alimentaire**



PARTENARIAT CANADIEN POUR
LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS
CANADIAN PARTNERSHIP FOR
CONSUMER FOOD SAFETY EDUCATION

www.abasLesBAC.org

Le tableau suivant donne les températures de cuisson standard recommandé par l'industrie:

Température de cuisson interne recommandée

Viande hachée

- Boeuf/porc/veau haché 71° C (160° F)
- Poulet haché/dinde hachée 80° C (176° F)

Viande de boeuf

- Saignante 60° C (140° F)
- Moyenne 71° C (160° F)
- Bien cuite 77° C (170° F)
- Rôtis ou steaks de boeuf roulés 71° C (160° F)
- Bifteck minute 71° C (160° F)

Viande de porc

- Côtelettes de porc 71° C (160° F)
- Rôtis 71° C (160° F)
- Jambon frais salaisonné 71° C (160° F)
- Jambon complètement cuit
(à réchauffer) 60° C (140° F)

Température de cuisson interne recommandée

Volaille

- Poulet entier farci, dinde entière farcie .. 82° C (180° F)
- Poulet entier – sans farce 82° C (180° F)
- Dinde entière – sans farce 77° C (170° F)
- Morceaux de poulet ou de dinde 77° C (170° F)

Farce

- Cuite séparément 74° C (165° F)

Oeufs et plats aux oeufs

- Plats et sauces aux oeufs,
crème anglaise 71° C (160° F)

- Restes – réchauffés** 74° C (165° F)

Nous remercions les groupements sectoriels suivants pour leur apport à ce tableau températures de cuisson :

- Centre d'information sur le boeuf
- Conseil canadien du porc
- Les producteurs de poulet du Canada
- Office canadien de commercialization des oeufs
- Office canadien de commercialization du dindon

