

TEMPÉRATURES DE CUISSON ET DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Température interne de cuisson sécuritaire*

82 °C

Volaille entière.

74 °C

Volaille, farce, gibier, mets à base d'œufs, viandes exotiques, aliments réchauffés, fruits de mer.

71 °C

Porc, cheval, viandes hachées (sauf la volaille).

70 °C

Poissons.

63 °C

Bœuf, veau, agneau, chèvre.

60 °C

Maintien chaud : tout aliment cuit ou réchauffé pour être servi chaud doit être maintenu à 60 °C ou plus. La multiplication des bactéries est arrêtée et certaines sont détruites.

ZONE DE DANGER

Les bactéries se multiplient rapidement !
Il faut vite refroidir les aliments cuits.

Le refroidissement doit se faire en moins de 6 heures. À l'intérieur de ce délai, il faut que la température interne passe de 60 °C à 21 °C en moins de deux heures et de 21 °C à 4 °C en moins de quatre heures.

4 °C

Réfrigération des aliments.
La multiplication des bactéries est ralentie.

0 °C

Point de congélation de l'eau.

-18 °C

Congélation de la majorité des aliments.
La multiplication des bactéries est arrêtée.

**Des températures inférieures et des équivalences de température de cuisson et de réchauffage sont acceptées.*

25-0015