

Température de cuisson sécuritaire

	Température minimale sécuritaire	Caractéristiques	
Bœuf, veau, agneau <ul style="list-style-type: none"> • Pièces entières (ex. : rôtis) ou en morceaux (ex. : steaks, côtelettes) 	63 °C (145 °F)	Mi-saignant	Le bœuf ou le veau attendri mécaniquement doit être retourné au moins deux fois durant la cuisson.
	71 °C (160 °F)	À point	
	77 °C (170 °F)	Bien cuit	
Viandes hachées ou mélanges de viandes (bœuf, veau, porc, agneau) <ul style="list-style-type: none"> • Ex. : hamburgers, saucisses, boulettes de viande, pains de viande, plats en casserole 	71 °C (160 °F)	Le centre de la viande et le jus qui s'en écoule ne doivent pas être rosés.	
Porc <ul style="list-style-type: none"> • Pièces entières ou en morceaux (ex. : jambon, longues de porc, côtes levées) 	71 °C (160 °F)		
Volaille (poulet, dinde, canard et gibier à plumes) <ul style="list-style-type: none"> • Hachée ou en morceaux (ex. : cuisses, poitrines, pilons) 	74 °C (165 °F)		
<ul style="list-style-type: none"> • Entière 	82 °C (180 °F)	Le jus qui s'en écoule doit être clair, et la viande doit se détacher facilement des os.	

	Température minimale sécuritaire	Caractéristiques
Viande de gibier sauvage ou d'élevage (chevreuil, lapin, cerf, sanglier) <ul style="list-style-type: none"> • Pièces entières, en morceaux ou viande hachée 	74 °C (165 °F)	
Poisson	70 °C (158 °F)	
Fruits de mer	74 °C (165 °F)	La coquille des mollusques (ex. : huîtres, moules, palourdes) doit s'ouvrir pendant la cuisson.
Saucisses fumées (à hot-dog)	74 °C (165 °F)	Évitez que les liquides dans les emballages de saucisses coulent sur d'autres aliments ou sur le matériel de cuisine.
Plats à base d'œufs ou de fromage, farces	74 °C (165 °F)	Il est préférable que la farce soit cuite séparément de la volaille.
Restants de table	74 °C (165 °F)	Les soupes, les sauces et les mets en sauce doivent être réchauffés jusqu'à ébullition. Ne jamais réchauffer les restants de table plus d'une fois.