# 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.

*Pour en savoir plus :*
***www.mapaq.gouv.qc.ca/tableauxequivalence***

19-0032

Votre gouvernement

Québec