

TEMPÉRATURES DE CUISSON ET DE CONSERVATION DES ALIMENTS À L'INTENTION DES EXPLOITANTS D'ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES

Température interne minimale
de cuisson recommandée (prise pendant 15 secondes) :

74°C

Volaille, farce, gibier sauvage,
aliments réchauffés.

68°C

Porc, gibier d'élevage,
ratites (émeu, autruche, etc.), mets à base d'œufs,
viandes hachées (sauf la volaille).

63°C

Bœuf*, veau*, agneau*, poisson.

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.

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

ZONE DE DANGER

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/temperaturesdecuisson

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

