



# 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)
--	----------------

<b>Restes – réchauffés</b>	74° C (165° F)
----------------------------	----------------

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

Centre d'information sur le bœuf

Conseil canadien du porc

Les producteurs de poulet du Canada

Office canadien de commercialization des oeufs

Office canadien de commercialization du dindon

