

TEMPÉRATURES SÉCURITAIRES DES ALIMENTS

VIANDE ROUGE (BOEUF, VEAU ET AGNEAU)

Viande hachée (burgers, boulettes)	71°C (160°F)
Coupes entières et morceaux	77°C (170°F)
Bœuf ou veau attendri mécaniquement	63°C (145°F)

PORC

Porc haché (burgers, boulettes)	71°C (160:F)
Coupes entières et morceaux (longe de porc, côtelettes, côtes levées)	71°C (160:F)

VOLAILLE (POULET, DINDE, CANARD)

Volaille hachée (burgers, boulettes)	74°C (165°F)
Produits de poulet panés, crus et congelés	74°C (165°F)
Morceaux (ailes, poitrines, cuisses, hauts de cuisse)	74°C (165°F)
Entière	82°C (180°F)

POISSONS ET FRUITS DE MERS

Toutes les variétés de poissons	71°C (160:F)
Mollusques et crustacés (crevettes, homard, crabe, pétoncles, palourdes, moules, huîtres)	71°C (160:F)