

Tableau des températures des aliments potentiellement dangereux

Maintien au froid

Aliments au réfrigérateur	4°C (40°F) ou moins
Aliments au congélateur	Doivent demeurer congelés

Température de cuisson interne minimale

Toutes les températures doivent être maintenues pendant au moins 15 secondes

	Volaille entière (poulet, dinde, canard, etc.)	82°C (180°F)
	Volaille hachée, produits de volaille, morceaux de volaille	74°C (165°F)
	Préparations alimentaires contenant de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou d'autres aliments dangereux	74°C (165°F)
	Fruits de mer	74°C (165°F)
	Porc, produits de porc, viande hachée autre que la volaille hachée	71°C (160°F)
	Poisson	70°C (158°F)

Maintien au chaud

Après la cuisson, tous les aliments potentiellement dangereux doivent être maintenus à une température minimale de 60 °C (140 °F) jusqu'au service.

Réchauffage

Toutes les températures doivent être maintenues pendant au moins 15 secondes

Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être réchauffés, dans un délai de deux heures, à la température de cuisson interne minimale précisée. Tous les morceaux de volaille doivent être réchauffés jusqu'à ce qu'ils atteignent au moins 74 °C (165 °F).



durham.ca/foodsafety

Durham Health Connection Line | 905-668-2020 ou 1-800-841-2729
Composez le 311 (dans les limites régionales)



Pour obtenir ces renseignements dans un format accessible, composez le 1-800-841-2729.

