La force du nombre

Faites cuire la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer à la bonne température interne. Vérifiez avec un thermomètre numérique pour aliments.

VOLAILLE

Morceaux : 74 °C (165 °F)
Entière : 82 °C (180 °F)

BŒUF, VEAU ET AGNEAU

Morceaux et entiers
Mi-saignant : 63 °C (145 °F)
À point : 71 °C (160 °F)
Bien cuit : 77 °C (170 °F)

POISSONS ET FRUITS DE MER

Poissons : 70 °C (158 °F)
Mollusques et crustacés : 74 °C (165 °F)

PORC

Morceaux et entier
71 °C (160 °F)

Bœuf attendri mécaniquement : 63 °C (145 °F)
(Retournez le bifteck au moins deux fois durant la cuisson.)

VIANDE HACHÉE ET MÉLANGES DE VIANDE

(hamburgers, saucisses et boulettes)
Bœuf, veau, agneau et porc : 71 °C (160 °F)
Volaille (par exemple : poulet et dinde) : 74 °C (165 °F)

Canada.ca/SalubriteAliments

Santé Canada Health Canada

Canada