

## Températures de cuisson et sécurité alimentaire

### Information

Tous les produits alimentaires contenant des ingrédients crus d'origine animale, comme les œufs, le poisson, la viande, la volaille ou toute combinaison de ces éléments, doivent être suffisamment cuits pour détruire tous les germes potentiellement dangereux. La température interne minimale à laquelle les agents pathogènes sont détruits dépend du type d'aliment à cuire. Pour vous assurer que les aliments peuvent être consommés sans risque, utilisez le tableau ci-après pour déterminer le degré de cuisson nécessaire. Pensez à contrôler la température interne des aliments avec un thermomètre alimentaire avant de les servir.

Aliment	Température minimale de cuisson
Fruits et légumes cuits devant être tenus au chaud	60°C (140°F)
Rôtis de bœuf et de porc, steaks, veau, agneau et gibier d'élevage	62°C (145°F)
Œufs destinés à être servis immédiatement	62°C (145°F)
Poisson et aliments contenant du poisson	62°C (145°F)
Porc, y compris jambon, bacon et viandes saumurées	62°C (145°F)
Œufs destinés à être servis plus tard	68°C (155°F)
Viandes hachées, y compris steak haché, porc et gibier hachés, poisson compacté ou saucisses	68°C (155°F)
Volailles ou dérivés de volaille, y compris farces, viandes farcies, ragoûts et plats combinant des aliments crus et cuits	73°C (165°F)
Poisson farci	73°C (165°F)

#### Cuisson au micro-ondes

Pour la cuisson au four à micro-ondes, la réglementation du Food Code en matière d'hygiène alimentaire stipule que tous les aliments contenant de la viande, de la volaille, du poisson ou des œufs et susceptibles de présenter un risque microbien doivent être cuits à une température minimale de 73°C (165°F). En outre, la cuisson de ces aliments doit respecter les principes suivants :

1. Les aliments doivent être placés sur un plateau tournant ou au moins être remués à mi-cuisson pour compenser d'éventuelles inégalités de répartition de la chaleur.
2. Les aliments doivent être couverts pour conserver leur humidité de surface.
3. Les aliments doivent être portés à une température interne minimale de 73°C (165°F) uniformément répartie.
4. Les aliments doivent rester couverts pendant deux minutes après cuisson pour atteindre l'équilibre thermique.

#### Avis sur les aliments crus ou partiellement cuits

Tout établissement de distribution alimentaire ou de restauration proposant à la vente des aliments crus ou partiellement cuits pour consommation immédiate doit informer le consommateur des risques auquel il s'expose. La Conference for Food Protection (CFP) recommande de communiquer le message suivant aux consommateurs :

*“ Une cuisson suffisante des aliments d'origine animale tels que le bœuf, les œufs, le poisson, l'agneau, le porc, la volaille ou les fruits de mer, réduit le risque d'infections alimentaires. Les personnes souffrant de certaines pathologies s'exposent à un risque accru en consommant des produits crus ou insuffisamment cuits. Pour en savoir plus, consultez votre médecin ou votre service de santé publique. ”*

**Pour en savoir plus sur les règles applicables dans un établissement de distribution ou de restauration, veuillez contacter les services sanitaires locaux de la FDA.**