



Février 2026

Chauffer et maintenir au chaud

Une température d'au moins 70 °C est efficace pour détruire les micro-organismes. Les spores de certaines espèces de bactéries sont nettement plus résistantes et survivent généralement plusieurs heures à 100 °C. À des températures inférieures à 65 °C, ces spores peuvent germer et une nouvelle multiplication de ces bactéries se produit.

Cuisine

Les aliments doivent être entièrement cuits (sauf exceptions, par exemple le rosbif). La température à cœur doit être d'au moins 70 °C. Selon le type d'aliment, il est recommandé de contrôler la température à l'aide d'un thermomètre à tige.

Cuire / frire

Lors du processus de cuisson, la température de l'huile de friture ne devrait pas dépasser 170 °C. La température à cœur doit être prise en compte, en particulier pour les produits de grande taille comme la viande (par exemple les cuisses de poulet).

Maintien au chaud

Les aliments cuits qui ne sont pas consommés immédiatement doivent être maintenus au chaud à des températures qui empêchent la prolifération de micro-organismes nuisibles (ordonnance sur l'hygiène, art. 27). Une température d'au moins 65 °C est recommandée. Des mesures régulières de la température du produit servent à surveiller l'ensemble du processus de cuisson et de maintien au chaud. Le processus est documenté au moyen d'un enregistrement écrit.

Afin d'éviter toute perte de qualité, le maintien au chaud des plats précuits doit être limité dans le temps (trois heures maximum, selon le type de produit).

