Food	Temperature
Beef, veal and lamb (pieces and whole cuts) • Medium-rare • Medium • Well done	 • 63°C (145°F) • 71°C (160°F) • 77°C (170°F)
Pork (pieces and whole cuts)	• 71°C (160°F)
Poultry (e.g. chicken, turkey, duck) • Pieces • Whole	 • 74°C (165°F) • 85°C (185°F)
Ground meat and meat mixtures (e.g. burgers, sausages, meatballs, meatloaf, casseroles) • Beef, veal, lamb and pork • Poultry	 • 71°C (160°F) • 74°C (165°F)
Egg dishes	• 74°C (165°F)
Others (e.g. hot dogs, stuffing, leftovers)	• 74°C (165°F)

Aliment	Température
Bœuf, veau et agneau (morceaux ou pièces entières) • Mi-saignant • À point • Bien cuit	 • 63°C (145°F) • 71°C (160°F) • 77°C (170°F)
Porc (morceaux ou pièces entières)	• 71°C (160°F)
Volaille (p. ex. poulet, dinde, canard) • Morceaux • Pièces entières	 • 74°C (165°F) • 85°C (185°F)
Viande hachée et mélanges de viandes (p. ex. hamburgers, saucisses, boulettes, pain de viande, ragoûts) • Bœuf, veau, agneau et porc • Volaille	 • 71°C (160°F) • 74°C (165°F)
Plats à base d'œufs	• 74°C (165°F)
Autres (p. ex. hot dogs, farce, restants)	• 74°C (165°F)