



Chronique

PRÉVENTION INCENDIE

MRC d'Abitibi-Ouest (Avril 2014)

Les feux de cuisson!

Quoi de plus amusant que de se faire une bonne bouffe et cuisiner pour ses invités. Toutefois, il est important de prendre certaines précautions pour éviter que cette soirée tourne au drame. L'utilisation de récipients de cuisson (chaudron, casserole, poêlon, etc.) comporte son lot de dangers et de risques d'incendie. Outre les brûlures, un feu de cuisson peut survenir rapidement et se propager en quelques secondes. Alors, voici quelques mesures de prévention :

À VOTRE CUISINE!

- Ne laissez jamais sans surveillance un récipient de cuisson. Si vous devez quitter la cuisine, par exemple, pour répondre à la porte ou parler longuement au téléphone, fermez les éléments chauffants de la cuisinière, même ceux du four;
- Éloignez les objets inflammables (ex. : linge à vaisselle, essuie-tout, papier, etc.) de la cuisinière, seuls les récipients de cuisson devraient se retrouver sur les éléments chauffants;
- Nettoyez régulièrement votre cuisinière et la hotte de cuisine. L'accumulation de résidus graisseux peut prendre feu;
- Évitez les manches longues et amples lorsque vous cuisinez. Non seulement vous risquez d'accrocher et renverser vos récipients de cuisson, mais également qu'elles prennent feu;
- Orientez les poignées des récipients de cuisson vers le centre de la cuisinière, c'est moins accrochant!
- N'utilisez jamais un chaudron ou un autre récipient de cuisson pour faire de la friture. Utilisez plutôt une friteuse certifiée CSA ou ULC munie d'un thermostat;
- N'éteignez jamais un feu de cuisson avec de l'eau, cela risque de provoquer une boule de feu qui pourrait vous brûler et répandre le feu. Utilisez plutôt le couvercle du récipient de cuisson ou un extincteur portatif;
- Gardez un extincteur portatif à poudre chimique de classe ABC, d'un minimum de 5 livres, à portée de main et sachez vous en servir! Ne l'installez pas trop près de la cuisinière ni de toute autre source de chaleur.

SAVIEZ-VOUS QUE :

- Le feu débute dans la cuisine dans 17% des incendies survenus dans une résidence;
- L'utilisation inadéquate d'un appareil de cuisson et la négligence humaine sont les 2 principales causes des feux de cuisson.

QUOI FAIRE EN CAS DE FEU SUR LA CUISINIÈRE

- N'essayez pas de déplacer un récipient de cuisson dont le contenu est en feu, vous risquez d'attiser les flammes et de propager le feu. Si possible, placez simplement le couvercle sur le récipient de cuisson pour étouffer les flammes ..., bien entendu, à l'aide d'une mitaine de four! Sinon, utilisez votre extincteur portatif.
- Si possible, fermez les éléments chauffants, même ceux du four;
- Fermez la hotte de cuisine;
- Appelez les pompiers, même si le feu semble éteint. Le feu peut avoir atteint le conduit de la hotte;
- Si le feu se propage, évacuez le bâtiment et fermez toutes les portes et fenêtres en vous dirigeant vers une sortie;
- Remplacez ou faites inspecter votre cuisinière avant de la réutiliser;
- Si vous vous brûlez, faites couler de l'eau froide sur la brûlure pendant 3 à 5 minutes. Si la brûlure est grave, consultez un médecin.

AUTRE PRÉCAUTION!

- Avez-vous profité du changement d'heure le 9 mars dernier pour vérifier vos avertisseurs de fumée? Non, vérifiez-les et remplacez la pile, si besoin. N'installez jamais une pile rechargeable.

SOURCES :

- * Ministère de la Sécurité publique, [site Internet](#) section *Sécurité incendie*
- * Conseil canadien de la sécurité, [site Internet](#) section *Campagne*

Cette chronique est également disponible sur l'Inforoute de la MRC d'Abitibi-Ouest (mrc.ao.ca) sous l'onglet « Accueil », section *Sécurité incendie*.

Cuisez ... en toute sécurité!