

# Conseils préventifs du mois



🌀 🌀 🌀 **Ajouter une demi-cuillère de prévention dans votre cuisine et vous aurez la recette parfaite, afin d'éviter les feux de cuisson.** 🌀 🌀 🌀

## En savoir davantage

Avant de débiter cette chronique, je tiens à vous mentionner que près du tiers des incendies de bâtiments résidentiels au Québec débutent dans la cuisine, soit environ 1300 incendies par année ou 25 par semaine. Pour le tiers de ces incendies, près de la moitié sont dues à une distraction (47%).

De plus, 82% des causes incendie, proviennent d'un appareil de cuisson tel que le four, la cuisinière et toutes autres équipements de cuisson.



## Conseils lors de l'utilisation de votre cuisinière

Afin de minimiser les risques d'incendie voici quelque conseil lors de l'utilisation de votre cuisinière.

- Fermez les appareils de cuisson lorsque vous devez quitter la cuisine ou votre domicile.
- Ne rangez pas d'objets dans le four ni sur le dessus de la cuisinière.
- Conservez les articles en papier ou plastique et les tissus loin des éléments chauffants.
- Gardez des mitaines de four, en bon état, à portée de main, mais à une certaine distance des éléments chauffants.
- Nettoyez régulièrement les appareils de cuisson et la hotte de cuisine. Une accumulation de graisse représente un danger d'incendie.
- Si vous possédez un four autonettoyant, faites le nettoyage régulièrement.
- n'utilisez pas la fonction d'autonettoyant si beaucoup de résidus s'est accumulé au fond du four. Ils pourraient s'enflammer car la température lors du nettoyage peut facilement s'élever à plus de 480°C (900°F).



## Au feu, au feu ...



Lorsqu'un feu de cuisson se d'éclanche, un comportement réfléchi et adapté à la situation peu sauver votre maison, vos biens et même une vie. Prenez connaissance des recommandations énumérées ci-dessous, dans le but d'adopter une réaction sécuritaire.

- Ne déplacez jamais un récipient dont le contenu est en flammes.
- Éteignez le feu en plaçant le couvercle ou un autre de dimension appropriée sur le récipient. Utilisez une mitaine de four pour déposer le couvercle sur le récipient, car la vapeur ou les flammes peuvent vous brûler gravement.
- Si possible, fermez les éléments chauffants, même ceux du four.
- Fermez la hotte de cuisine.
- Appelez les pompiers (**911**), même si le feu semble éteint. Le feu peut avoir atteint le conduit de la hotte.
- Si le feu se propage, fermez vite les fenêtres et les portes si vous en avez le temps, évacuez rapidement votre domicile et appelez le **911**.
- Remplacez ou faites inspecter votre cuisinière avant de la réutiliser. Faites de même s'il s'agit d'un autre appareil de cuisson.

## Certains petits appareils de cuisson sont plus dangereux que vous ne le pensez.

### Petits astuces préventifs : utilisation des réchauds à fondue

- Déposez le réchaud sur une surface **stable** et qui **supporte la chaleur** (nappes et napperons à éviter) .
- Dégagez l'espace autour du réchaud d'au moins quelques centimètres pour éviter les accros .
- Pour les réchauds électriques, pensez à attacher le cordon d'alimentation à la table ; cela évite d'entraîner le brûleur si une personne accroche le branchement à la fiche électrique.
- Utilisez un couvercle en métal pour éteindre le brûleur .
- Laissez le combustible liquide brûler complètement .
- **Ne jamais remplir un brûleur chaud**, vous pourriez enflammer le combustible au contact du métal chaud. Préparez vous plutôt un deuxième brûleur.



### Petits astuces préventifs : utilisation d'une friteuse

- Utilisez une friteuse certifiée CSA ou ULC munie d'un thermostat. N'utilisez jamais un chaudron, quel qu'il soit.
- Lisez les instructions avant de l'utiliser et de la ranger.
- Chauffez l'huile lentement.
- Éteignez la friteuse immédiatement une fois la cuisson terminée.



### Petits astuces préventifs : utilisation du four à micro-onde

- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps. Évitez d'utiliser de l'huile. Surveillez l'appareil si des plats en papier, en plastique ou en toute autre matière combustible sont placés dans le four pour cuire les aliments.
- Ne faites pas chauffer un sac magique plus longtemps qu'il est indiqué sur l'étiquette, sinon il peut prendre feu. Évitez les sacs de confection artisanal.
- N'utilisez pas de papier aluminium. Assurez-vous de retirer toutes composantes métalliques comme les attaches métalliques pour les sacs ou des broches.



### Dans le cas d'un feu de cuisson

Un feu qui semble éteint pourrait avoir atteint votre conduit de hotte de cuisine.

S'il n'y a plus de flammes mais seulement beaucoup de fumée.

**Appelez toujours le 9-1-1**, en expliquant la situation et nous viendrons vérifier qu'il n'y a plus de danger pour vous.

**Pour toute question n'hésitez pas à contacter le département de la Prévention incendie de la MRC de la Matanie au 418-562-6734 au postes 421**



**Votre sécurité nous tient à cœur!**

Service régional de sécurité incendie (SRSI)  
MRC de La Matanie  
192, rue Saint-Joseph  
Sainte-Félicité (QC) G0J 2K0

**Bonne cuisine!**

Source: Ministère de la Sécurité publique