



SEPTEMBRE 2018 – PRÉVENTION INCENDIE

C'EST DANS LA CUISINE QUE ÇA SE PASSE!

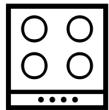
Par Christian Provencher
Technicien en prévention incendie
MRC de La Nouvelle-Beauce

Cette année, la Semaine de prévention des incendies se tiendra du 7 au 13 octobre sous le thème « C'est dans la cuisine que ça se passe! ». Nous profitons donc de l'occasion pour vous rappeler les bonnes habitudes à prendre en la matière.

Afin d'éviter les incendies de cuisine, pensez à :



Utiliser une minuterie.



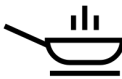
Garder la surface de cuisson dégagée en tout temps.



Garder à portée de la main le couvercle de la casserole.



Manipuler les aliments chauds ou bouillants avec précaution.



Orienter les poignées des casseroles de façon à ce qu'elles ne dépassent pas de la cuisinière.



Nettoyer régulièrement les appareils de cuisson et la hotte de cuisine.



Porter des vêtements sécuritaires lors de l'utilisation d'une cuisinière (attention aux vêtements trop amples, aux tissus facilement inflammables, etc.)



Utiliser une friteuse homologuée munie d'un thermostat.



Laisser refroidir le brûleur d'un réchaud à fondue avant de le remplir de combustible.



Utiliser le barbecue de façon sécuritaire conformément au guide du fabricant.



Ne jamais tenter d'éteindre un feu d'huile avec de l'eau. L'ajout d'eau alimente et propage le feu!

Si vous avez des questions en lien avec la prévention incendie, n'hésitez pas à communiquer avec votre service de sécurité incendie municipal ou avec le Service régional de prévention incendie de la MRC de La Nouvelle-Beauce aux coordonnées suivantes :

700, Notre-Dame Nord, Bureau B
Sainte-Marie (Québec) G6E 2K9
Téléphone: 418 387-3444
Télécopieur: 418 387-7060
preventionincendie@nouvellebeauce.com