

# SERVICE RÉGIONAL DE PRÉVENTION INCENDIE

Chronique de la MRC des Maskoutains

Numéro 5, septembre 2016

## Semaine de la prévention des incendies

Cette année, le thème principal de la *Semaine de la prévention des incendies*, du 9 au 15 octobre, est : « **C'est dans la cuisine que ça se passe!** » Le ministère de la Sécurité publique et ses partenaires visent ainsi à sensibiliser la population à adopter des comportements sécuritaires dans la cuisine.

Voici quelques conseils de prévention à adopter dans votre cuisine :

### Généralités

- Toujours surveiller les aliments qui cuisent. Utiliser une minuterie.
- Ne jamais éteindre un feu de cuisson avec de l'eau.
- Ne pas ranger d'objets dans le four ni sur le dessus de la cuisinière.
- Garder un couvercle à proximité afin d'étouffer les flammes dès les premiers signes d'incendie.
- Avoir un extincteur portatif à portée de main dans la cuisine.
- Éviter de cuisiner si l'on a consommé trop d'alcool, de drogues ou de médicaments.
- Fermer le four ou la cuisinière avant de quitter la pièce ou le domicile.



### Saviez-vous que...

- La majorité des décès dans les incendies surviennent la nuit pendant qu'on dort.
- La fumée peut prendre seulement trois minutes pour envahir toute la maison.
- La majorité des décès dans les incendies sont causés par la fumée et non par le feu.
- Le seul moyen d'être averti à temps est un avertisseur de fumée qui fonctionne en tout temps.
- La consommation excessive d'alcool ou de drogue est la cause du tiers des incendies mortels.

### Attention aux brûlures

- Éloigner les enfants et les animaux des appareils de cuisson.
- Utiliser des mitaines pour sortir les plats du four.
- Déposer les plats loin du bord du comptoir de cuisine pour éviter les chutes.
- Orienter la poignée des chaudrons vers l'intérieur de la cuisinière.
- Attention à vos bras et à votre visage; la vapeur dégagée par les aliments qui cuisent peut vous brûler sérieusement.

Si vos vêtements prennent feu, arrêtez-vous, jetez-vous au sol et roulez, en vous couvrant le visage.

## Prévenir les feux de cuisson et de four micro-ondes

### Cuisinière :

- Ne jamais jeter d'eau sur une friteuse en feu. L'eau peut occasionner une énorme boule de feu.
- Ne jamais flamber de plats sous une hotte en marche.
- Ne jamais déplacer un récipient enflammé.
- Si possible, éteindre la hotte, les éléments chauffants et ceux du four.
- **Appeler le 9-1-1**, même si le feu est éteint. Le feu peut avoir atteint le conduit de la hotte.

### Four micro-ondes :

- Si le feu se déclare dans le four micro-ondes, annuler la commande de cuisson.
- Ne pas faire cuire les aliments trop longtemps.
- Éviter le papier d'aluminium dans le four micro-ondes.
- Ne jamais ouvrir la porte si le plat prend feu.
- Débrancher l'appareil si le cordon est accessible.
- **Appeler le 9-1-1**, même si le feu semble éteint.
- Faire inspecter l'appareil avant de le réutiliser.

## Les enfants dans la cuisine

Pour les petits chefs en herbe, prendre le temps de les encadrer et de leur inculquer les règles de base dans une cuisine. Imposer des limites en l'absence d'adulte afin d'éviter le pire.



## Utilisation des autres appareils

### Réchaud à fondue, poêles à raclette, plaques chauffantes, etc. :

- Déposer le réchaud sur une surface incombustible.
- Éviter les nappes et les napperons.
- Lorsqu'un réchaud électrique est utilisé, attacher le cordon à une patte de la table loin des enfants et des animaux.
- Lors d'utilisation d'un brûleur à combustion, s'assurer qu'il est refroidi avant de le remplir. Utiliser plutôt un deuxième brûleur, au besoin.

### Friteuse :

Ne jamais utiliser un chaudron. Prendre une friteuse certifiée CSA ou ULC munie d'un thermostat et l'éteindre immédiatement, une fois la cuisson terminée.



Service régional de prévention incendie  
Chronique de la MRC des Maskoutains  
805, avenue du Palais  
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 5C6

Izabelle Rioux, préventionniste  
450 774-3127

[prevention.incendie@mrcmaskoutains.qc.ca](mailto:prevention.incendie@mrcmaskoutains.qc.ca)