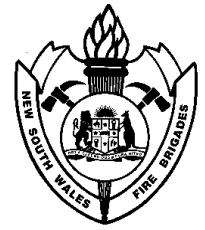


NSW FIRE BRIGADES



SÉCURITÉ INCENDIE DANS LA CUISINE – LISTE DE CONTRÔLE

Fact Sheet 33 – Community Risk Management. Revised 1/11/2005

LES FAITS

45 % des incendies de maison commencent dans la cuisine. Au cours de 2004/5, les Brigades de pompiers de la Nouvelle-Galles du Sud sont intervenues dans 1 955 feux de cuisine; dont 988 avaient été causés par des aliments en train de cuire sur la cuisinière et laissés sans surveillance. (Statistiques des NSWFB correctes au 30/6/2005)

VOTRE CUISINE EST-ELLE PROTÉGÉE CONTRE LES INCENDIES?

Voici nos recommandations pour maximiser la sécurité incendie dans votre cuisine :

- Les aliments laissés sans surveillance sur la cuisinière peuvent causer des incendies. Si vous devez quitter la cuisine, éteignez la plaque de cuisson.
- Portez des vêtements pourvus de manches étroites lorsque vous faites la cuisine.
- Tenez les enfants à distance de la cuisinière et du four lorsque vous faites la cuisine; envisagez l'installation d'un protège-cuisinière.
- Tenez les torchons à vaisselle, maniques (gants de cuisine) et autres objets inflammables loin des cuisinières et des plaques de cuisson.
- Utilisez l'huile de cuisson avec prudence, faites-la chauffer doucement, utilisez la casserole de la bonne taille et maintenez un feu modéré pour éviter les éclaboussures d'huile.
- Tournez les manches des casseroles et des poêles à frire vers l'intérieur pour éviter qu'elles soient renversées.
- Nettoyez le gril de votre cuisinière après chaque usage et nettoyez régulièrement les filtres des hottes aspirantes et tous les appareils de cuisson de la cuisine.
- L'eau n'éteint pas les feux d'huile de cuisson – ne jetez jamais de l'eau sur de l'huile en train de brûler. En fait, l'eau jetée sur ce type de feu peut accélérer la propagation du feu et entraîner d'horribles brûlures.
- Installez un extincteur et une couverture anti-feu dans la cuisine et familiarisez-vous avec leur fonctionnement. Il convient de les placer à au moins un mètre de la cuisinière, entre la cuisinière et la sortie la plus proche.
- Envisagez la pose d'un tapis antidérapant devant la cuisinière et l'évier.
- Au cas où l'huile de cuisson prendrait feu, éteignez la plaque de cuisson et glissez le couvercle sur la casserole ou servez-vous d'une couverture antifeu pour étouffer le feu. Ne transportez pas les casseroles d'huile chaude ou en feu à travers la maison car vous risquez de propager le feu et de causer de graves brûlures. Laissez l'huile se refroidir avant de soulever le couvercle car l'huile pourrait se rallumer.
- En cas de feu de cuisine, si en raison de votre âge avancé ou pour d'autres raisons, vous ne vous sentez pas à même d'éteindre le feu, éteignez la cuisinière, quittez la cuisine et appelez les pompiers au 000 (trois fois zéro) depuis un téléphone où vous êtes en sécurité.
- N'oubliez pas d'éteindre les appareils de cuisson après usage.

Fiche d'information produite en commun par les Brigades de pompiers et le Service d'incendie rural de la Nouvelle-Galles du Sud, les Brigades de pompiers et le Service d'incendie rural du Territoire de la Capitale fédérale

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ VOTRE CASERNE DE POMPIERS OU CENTRE DE CONTRÔLE DES INCENDIES LES PLUS PROCHES

ou consultez : www.fire.nsw.gov.au www.rfs.nsw.gov.au ou www.esa.act.gov.au

AUTRES CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que tous les appareils électriques sont en bon état de marche.
- Il existe des détecteurs de fumée spécialement conçus pour les cuisines; envisagez-en l'installation mais sachez qu'il y a un risque d'alarmes intempestives dues aux fumées de la cuisson.

EN CAS D'URGENCE APPELEZ LE 000