

CHECK-LIST BARBECUES

1 Le barbecue est placé sur une assise solide, plane et horizontale.

Conseil: Évitez de placer le barbecue dans la pelouse, surtout si l'herbe est sèche, car la chute de braises incandescentes pourrait provoquer un incendie.

2 Vous faites attention aux matières aisément inflammables (vêtements, cheveux) à proximité du barbecue.

3 Les enfants (et animaux domestiques) restent à une distance de sécurité suffisante.

Conseil: Privilégiez les tissus non-synthétiques, certaines matières synthétiques s'enflamment et fondent sur la peau laissant de très vilaines et douloureuses blessures. N'oubliez pas de porter des gants suffisamment isolants.

4 Il y a qu'une seule personne qui s'occupe du barbecue et se charge de cuire la viande.

5 Vous utilisez un soufflet ou un éventail (ne soufflez jamais sur le feu)

6 Le BBQ est entretenu régulièrement.

Conseil: Prenez garde au vent. Quelques étincelles peuvent facilement se transformer en flammes, surtout à proximité de tentes (tonnelles) ou de buissons desséchés.

7 Il y a un extincteur ou un seau rempli de sable non loin de l'appareil pour pouvoir éteindre rapidement un éventuel début d'incendie.

8 Il n'y a pas de boissons alcoolisées à proximité du barbecue; la chaleur peut enflammer les vapeurs d'alcool et provoquer ainsi de graves brûlures.

9 A l'allumage, il est recommandé d'utiliser des allume-feux ou un liquide d'allumage spécifique pour barbecue (n'utilisez JAMAIS de l'essence, méthanol, pétrole ou alcool).

10 Un BBQ allumé ne doit jamais être laissé sans surveillance.

11 Vous ne déplacez jamais un barbecue encore chaud.

12 Utilisez de préférence des piques pour brochettes et des pinces avec un manche isolant ou en bois. Les poignées métalliques deviennent brûlantes et sont susceptibles de vous brûler méchamment.



13 On ne s'y prend pas « à la Homer Simpson ».