



BULLETIN D'INFORMATION SÉCURITÉ INCENDIE



INCENDIE DE CUISINE

Du 7 au 12 octobre c'est la semaine de la prévention des incendies qui se déroulera sous le thème de « **C'est dans la cuisine que ça se passe!** ». Nous en profitons pour vous en parler dans cet article afin de vous sensibiliser à l'importance de développer de bons comportements en vue de prévenir les incendies dans la cuisine et d'être en mesure de réagir adéquatement advenant un tel sinistre.

Les incendies de cuisine sont majoritairement causés par des erreurs humaines **en raison d'un manque de temps ou d'espace, de la fatigue ou encore d'une distraction**. L'analyse des incidents révèle plusieurs comportements inadéquats ou inappropriés en cuisine. En voici quelques exemples :

- 🔥 Allumer de façon prématurée l'élément chauffant de la cuisinière;
- 🔥 Sous-évaluer la rapidité de cuisson de certains aliments;
- 🔥 Déplacer une casserole en flammes;
- 🔥 S'occuper à d'autres tâches ou se laisser distraire pendant la cuisson des aliments (ex. : répondre au téléphone, regarder la télévision, etc.);
- 🔥 Oublier de fermer l'élément chauffant après la cuisson;
- 🔥 Mettre des objets combustibles près ou sur la surface de cuisson, tels les boîtes de carton, les essuie-tout, les linges à vaisselle, les sacs d'épicerie, etc.;
- 🔥 Mettre temporairement des objets combustibles dans le four (ex.: boîtes de pizza).

Le saviez-vous?

L'huile végétale à une température d'auto-inflammation de 350 Celsius, donc celle-ci s'enflammera sans aucune source de chaleur externe (allumette, étincelle, etc.).

Cuisiner avec précaution pour prévenir les feux de cuissons

- 🔥 Surveillez toujours les aliments qui cuisent. Utilisez une minuterie.
- 🔥 Orientez les poignées des casseroles de façon à ce qu'elles ne dépassent pas de la cuisinière.
- 🔥 Ne chauffez jamais d'huile dans un chaudron pour faire de la friture, peu importe le type de chaudron. Utilisez une friteuse thermostatique homologuée.
- 🔥 Pour cuire les aliments, utilisez un récipient dont le diamètre est plus grand ou égal à l'élément chauffant sur la cuisinière. Un débordement de nourriture sur l'élément pourrait provoquer un incendie.
- 🔥 Ayez un couvercle à portée de main. Si ce n'est pas celui du récipient, assurez-vous qu'il peut le couvrir en totalité.
- 🔥 N'utilisez pas la fonction d'auto-nettoyage si beaucoup de résidus se sont accumulés 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).
- 🔥 N'éteignez jamais un feu de cuisson avec de l'eau.

Comment intervenir?

1. Ne déplacez jamais un récipient dont le contenu est en flammes ou si les huiles sont chaudes.
2. 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.
3. Si possible, fermez les éléments chauffants, même ceux du four.
4. Fermez la hotte de cuisine.
5. Appelez les pompiers, même si le feu semble éteint. Le feu peut avoir atteint le conduit de la hotte.
6. Si le feu est éteint, mais qu'il y a accumulation de fumée, ouvrez les fenêtres et les portes pour aérer et évacuez votre domicile.
7. 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 **9-1-1**.
8. Remplacez ou faites inspecter votre cuisinière avant de la réutiliser. Faites de même s'il s'agit d'un autre appareil de cuisson.