Faire du barbecue peut être une belle activité tout au long de l'année, mais spécialement quand la température se réchauffe.

Avec tout type de cuisson, la sécurité et la prévention des incendies devraient toujours être à l'esprit. Bien qu'il soit important de suivre les instructions du fabricant afin d'apprendre comment utiliser, nettoyer et maintenir vôtre barbecue, le Programme de traumatologie N.-B. vous encourage d'être informé à propos des façons pour réduire les risques des blessures lors de l'utilisation d'un barbecue en apprenant davantage sur les recommandations suivantes qui sont importantes mais simples.

Le Programme de traumatologie du N.-B. ainsi que nos intervenants provinciaux voudraient vous rappeler que la plupart des blessures peuvent être évitées!

Nous encourageons tout le monde d'apprendre davantage sur comment rester en toute sécurité.

Pour plus d'information sur ceci et sur d'autres sujets en matière de prévention des blessures pour des personnes de tous âges, visitez le site Web du Programme de traumatologie du N.-B. à l'adresse www.NBTrauma.ca .

NB Trauma Program
Programme de traumatologie du NB

Horizon Health Network | Réseau de santé Horizon
Vitalité Health Network | Réseau de santé Vitalité
Ambulance NB
New Brunswick Department of Health | Ministère de la santé du Nouveau-Brunswick

www.NBTrauma.ca
@TraumaNB

Soyez conscient et agissez prudemment.

LA SÉCURITÉ DES BARBECUES

NB Trauma Program
Programme de traumatologie du NB

Trouvez un emplacement sécuritaire

Il est important d'installer un barbecue sur une surface plane pour réduire le risque de renversement, surtout lorsqu'on utilise un barbecue sur un patio ou une terrasse. Un barbecue doit être tenu loin des fenêtres, portes et tout autre matériel combustibles, tel que des branches d'un arbre afin d'éviter qu'un feu puisse se propager. Avant de débuter, les locataires sont recommandés de vérifier auprès de leur gestionnaire de bâtiment à propos de faire du barbecue sur le patio de l'appartement, car elle peut être interdite dans certain cas.

Gardez votre barbecue à l'extérieur

Bien qu'il soit tentant d'utiliser son barbecue dans son garage pendant les mois les plus froids, les barbecues sont conçus pour être utilisés à l'extérieur dans un endroit bien aéré afin de prévenir une accumulation potentielle de monoxyde de carbone. Le monoxyde de carbone est un gaz nocif qui n'a pas de couleur, d'odeur ou de goût, ce qui peut causer de sérieux problèmes de santé ou même la mort s'il est inhalé. C'est pour cela qu'il est important de se rappeler qu'ouvrir une fenêtre ou ouvrir la porte de garage de quelques pousses pendant l'utilisation d'un barbecue à l'intérieur n'est pas suffisante pour offrir une ventilation adéquate pour prévenir un empoisonnement au monoxyde de carbone.

La sécurité du barbecue au charbon

Avant l'utilisation

Il est important de n'utiliser que des briquettes ou des blocs de charbon pour votre barbecue. Un allume-feu liquide spécialement préparé pour le charbon peut également être utilisé. Cependant, laissez le liquide pénétrer le charbon pour environ 10 minutes avant de l'allumer. Lorsque vous serez prêt, il est recommandé d'allumer le charbon avec une longue allumette ou un briquet conçu pour les barbecues. N'ajoutez jamais du liquide après avoir allumé votre barbecue et évité d'utiliser de l'essence ou tout autre liquide inflammable comme allume-feu liquide pour le charbon.

Après l'utilisation

Avant d'entreposer votre barbecue, assurez-vous que le charbon ait eu le temps de refroidir complètement avant de s'en débarrasser. Ne jetez jamais vos cendres chaudes à la poubelle ou dans un bac à ordures, car une braise pourrait causer un feu. Il est recommandé de les jeter en les mouillant avec de l'eau à l'intérieur d'un contenant en métal couvert.

La sécurité du barbecue au gaz

Avant l'utilisation

Suivez les instructions du fabricant afin d'apprendre comment vérifier pour la possibilité de fuites de gaz avant d'utiliser le barbecue pour la première fois de chaque année. Il est recommandé de faire appel à un technicien qualifié afin de vous aider à remplacer les pièces défectueuses. Quand vous être prêt à passer à la cuisson, suivez ces cinq étapes pour vous aidez à allumer votre barbecue au gaz :

1. Garder le couvert ouvert lorsque vous allumez votre barbecue afin de prévenir l'accumulation de gaz
2. Ouvrer le robinet du réservoir d'essence
3. Tournez le bouton de réglage à la position appropriée
4. Allumez le barbecue à l'aide du bouton-poussoir ou en insérant une longue allumette ou un briquet a barbecue dans l'orifice latéral pour accéder le brûleur. Ne jamais tenter d'allumer un barbecue avec une allumette ou un briquet de poche.
5. Assurez-vous de ne pas vous pencher au-dessus des bruleurs lorsque tentez d'allumer votre barbecue

Si le barbecue ne s'allume pas immédiatement, coupez le gaz et attendez quelques minutes pour que le gaz se disperse avant d'essayer à nouveau.

Après l'utilisation

Une la fois que vous ayez complété la cuisson avec votre barbecue au gaz, fermez le robinet du réservoir d'essence afin de laisser brûler le gaz qui se trouve dans le tuyau de raccordement de façon sécuritaire. Par la suite, éteignez le bruleur et laissez suffisamment de temps pour que le barbecue se refroidisse avant de fermer le couvert et/ou de le recouvrir.

Utilisez des ustensiles de cuisson et de l'équipement sécuritaire pour votre barbecue

Lorsque vous cuisez sur votre barbecue, il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson à long manche et des gants de cuisine résistants à la chaleur pour réduire le risque de brûlures. Il est également important d'inspecter votre brosse à barbecue avant chaque utilisation. Les poils métalliques de la brosse peuvent se détacher au fil du temps et se coller à la grille pendant le nettoyage. Ils peuvent ensuite se coller aux aliments et être avalés par inadvertance, ce qui pourrait causer de graves lésions à la gorge ou au tube digestif. Si des poils métalliques sont sur le point de tomber ou se collent à la grille, vous devriez jeter votre brosse immédiatement. Songez à remplacer votre brosse régulièrement afin d'éviter les problèmes causés par l'usure. Gardez à l'esprit que vous pouvez également vous procurer des brosses alternatives qui ne contiennent pas de poils métalliques.

Remplissez et entreposez votre réservoir de façon sécuritaire

Lorsqu'il est temps de remplir un réservoir vide, vous devriez éviter de le laisser dans un espace fermé tel que le coffre arrière de votre voiture. Il est recommandé de vous rendre directement à la station de remplissage le plus proche avec votre réservoir scellée avec l'aide de son bouchon de sécurité et de revenir à la maison dès que possible. Une fois a la maison, il est important de garder votre réservoir en position debout en tout temps. Rappelez-vous de ne jamais entreposer un barbecue à gaz à l'intérieur avec son réservoir encore attaché.

Savez-vous que?

Au Canada, les réservoirs à propane doivent être requalifiés ou remplacés tous les 10 ans. Il est illégal de remplir un réservoir à propane périmé ou endommagé.