

SÉCURITÉ EN CUISINE

LISTE DE CONTRÔLE

- OUI NON Prêtes-tu toujours attention aux aliments qui sont en train de cuire?
- OUI NON Surveilles-tu toujours de près la cuisinière lorsque tu fais frire, bouillir ou griller des aliments?
- OUI NON Éteins-tu l'élément chauffant de la cuisinière lorsque tu quittes la pièce?
- OUI NON T'assures-tu que les objets qui peuvent s'enflammer facilement (torchons à vaisselle, gants de cuisine, papiers, etc.) ne sont pas trop près de la cuisinière?
- OUI NON Est-ce que le dessus de la cuisinière, les éléments chauffants et le four sont propres (sans résidu de nourriture, de graisse, de morceaux de papier ou de sac)?
- OUI NON Quand tu cuisines, tournes-tu les poignées des chaudrons vers l'arrière de la cuisinière?
- OUI NON Quand tu cuisines, est-ce que les jeunes enfants et les animaux de compagnie se tiennent à au moins un mètre (3 pieds) de la cuisinière?
- OUI NON Lorsque tu utilises le four à micro-ondes, ouvres-tu les contenants avec précaution pour éviter les brûlures par vapeur?
- OUI NON Est-ce qu'il y a un détecteur de fumée à chaque étage de ton domicile et à l'extérieur de chaque chambre à coucher?
- OUI NON Est-ce que ta famille a établi un plan d'évacuation en cas d'incendie et avez-vous tous fait des exercices d'évacuation?