

## WINTER FIRE SAFETY

# COOKING SAFETY



The kitchen is often the heart of the home, yet sadly cooking-related fires are a leading cause of home fires and injuries. These fires can be devastating and are preventable!

### BEFORE YOU COOK

**Keep it clear and clean.** Kitchen fire safety starts with a clean kitchen. Regularly wipe cooking surfaces to prevent food and grease build-up. Keep things that burn, such as paper towels, potholders, dish towels, and plastics away from the stove and other hot cooking surfaces.

**Maintain appliances.** Keep cooking appliances in good working order. Check electrical cords and plugs and discard any that are damaged. Avoid overloading electrical outlets with too many appliances and be sure to unplug small appliances when not in use.

**Have an early warning.** Working smoke alarms save lives by providing an early warning of smoke and fire. Install working smoke alarms at least 10 feet from cooking appliances to minimize false alarms or use a smoke alarm designed to be near kitchens.

**Have a fire extinguisher.** Keep a fire extinguisher close by in case of a small fire. Know how and when to use it.

### WHILE YOU COOK

**Stay present and alert.** Cooking requires your full attention. Check cooking food regularly and always stay in the kitchen when frying, boiling, grilling, or broiling food. If you must leave, turn off all cooking appliances.

**Protect children and pets.** Keep children and pets at least 3 feet from cooking areas. This safe zone will protect them from potential burn injuries caused by hot foods and liquids.

**Prevent burns.** Cooking-related scalds and burns can be severe and painful. Protect yourself and your

loved ones by turning pot handles away from the edge of the stove where they could be knocked over, keeping hot food and beverages away from counter edges, and removing lids from hot substances with care. Use oven mitts or potholders when touching anything that could be hot.

### AFTER YOU COOK

**Clean Up.** Wipe up spills and splatters on the stove-top, in the oven, and microwave. Put things that can burn away from heat sources and always let grease cool before discarding it.

**Look before you leave.** When you finish cooking, turn off the oven, stove burners, and small appliances. Do a final check that everything is off before leaving home or going to bed.

### EXTINGUISH SMALL FIRES

If you have any doubt about extinguishing the fire, get everyone out of the home, and call 9-1-1 or your local emergency number from outside.

Fire needs heat and oxygen to burn. To put out a small grease fire slide a lid over the pan to smother the flames, then turn off the element. Do not move the pot or remove the lid until it has cooled. For oven and microwave fires, close the appliance door and turn off the heat.

NEVER put water on a grease fire!

Fire extinguishers are only for small fires. Use an extinguisher if you know how and have a clear exit behind you in case the fire gets out of control. If in doubt, leave the home immediately and call 9-1-1 or your local emergency number.

 [fness.bc.ca](https://fness.bc.ca)  [fireservices@fness.bc.ca](mailto:fireservices@fness.bc.ca)  604-669-7305

SÉCURITÉ INCENDIE EN HIVER

# SECURITÉ DE CUISSON



La cuisine est souvent le cœur de la maison, malheureusement, les incendies liés à la cuisson sont l'une des principales causes d'incendies et de blessures à la maison. Ces incendies peuvent être dévastateurs et évitables.

## AVANT DE CUISINER

**Gardez-le clair et propres.** La sécurité incendie en cuisine commence par une cuisine propre. Essayez régulièrement les surfaces de cuisson pour éviter l'accumulation d'aliments et de graisse. Gardez les choses qui brûlent, comme les essuie-tout, les porte-casserolles, les torchons et les plastiques, loin de la cuisinière et des autres surfaces de cuisson chaude.

**Entretien des appareils électroménagers.** Gardez les appareils de cuisson en bon état de fonctionnement. Vérifiez les cordons et les fiches électriques et jetez ceux qui sont endommagés. Évitez de surcharger les prises électriques avec trop d'appareils et assurez-vous de débrancher les petits appareils lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

**Avoir une alerte précoce.** Les détecteurs de fumée en état de marche sauvent des vies en fournissant un avertissement précoce de la fumée et des incendies. Installez de détecteurs de fumée fonctionnels à au moins 10 pieds des appareils de cuisson pour minimiser les fausses alarmes ou utilisez un avertisseur de fumée conçu pour être près des cuisines.

**Avoir un extincteur.** Gardez un extincteur à proximité en cas de petit incendie. Savoir comment et quand l'utiliser.

## PENDANT QUE VOUS CUISINEZ

**Restez présent et alerte.** La cuisine nécessite toute votre attention. Vérifiez la cuisson des aliments régulièrement et restez toujours dans la cuisine lorsque vous faites frire, bouillissez ou grillez des aliments. Si vous devez partir, éteignez tous les appareils de cuisson.

**Protégez les enfants et les animaux domestiques.** Gardez les enfants et les animaux domestiques à au moins 3 pieds des zones de cuisson. Cette zone de sécurité les protégera contre les brûlures potentielles causées par les aliments et les liquides chauds.

**Prévenir les brûlures.** Les échaudures et les brûlures liées à la cuisson peuvent être graves et douloureuses. Protégez-vous et vos proches en retournant les poignées de casserole loin du bord

de la cuisinière où elles pourraient être renversées, en gardant les aliments et les boissons chauds loin des bords du comptoir et en retirant les couvercles des substances chaudes avec soin. Utilisez des mitaines de four ou des porte-casserolles lorsque vous touchez quelque chose qui pourrait être chaud.

## APRÈS AVOIR CUISINÉ

**Nettoyer.** Essayez les éclaboussures sur la cuisinière, dans le four et au micro-ondes. Mettez les choses qui peuvent brûler loin des sources de chaleur et laissez toujours la graisse refroidir avant de la jeter.

**Regardez avant de partir.** Lorsque vous avez fini de cuisiner, éteignez le four, les brûleurs de la cuisinière et les petits appareils. Vérifiez une dernière fois que tout est éteint avant de quitter la maison ou d'aller au lit.

## ÉTEINDRE LES PETITS INCENDIES

Si vous avez des doutes sur l'extinction de l'incendie, sortez tout le monde de la maison et appelez le 9-1-1 ou votre numéro d'urgence local une fois dehors.

Le feu a besoin de chaleur et d'oxygène pour brûler. Pour éteindre un petit feu de graisse, faites glisser un couvercle sur la casserole pour étouffer les flammes, puis éteignez l'élément. Ne déplacez pas le pot et ne retirez pas le couvercle avant qu'il n'ait refroidi. Pour les feux de four et de micro-ondes, fermez la porte et éteignez-la.

Ne mettez jamais l'eau sur un feu de graisse.

Les extincteurs ne sont destinés qu'aux petits incendies. Utilisez un extincteur si vous savez comment et avez une sortie dégagée derrière vous au cas où l'incendie deviendrait incontrôlable. En cas de doute, quittez immédiatement la maison et composez le 9-1-1 ou votre numéro d'urgence local.

[fness.bc.ca](http://fness.bc.ca) [fireservices@fness.bc.ca](mailto:fireservices@fness.bc.ca) 604-669-7305