

# Il n'y a que **VOUS** qui puissiez prévenir **les feux de cuisson!**



En Ontario,  
**les plats laissés sans surveillance** sont une des principales causes d'incendies résidentiels.

Installez un **détecteur de fumée** et un **avertisseur de monoxyde de carbone** à tous les étages de la maison.

**Testez-les chaque mois.**



## *Que puis-je faire pour nous protéger, **mes proches et moi?***

- Pour prévenir les feux de cuisson, vous devez être **vigilant** : méfiez-vous de la fatigue, de l'alcool, de la drogue et des médicaments qui causent de la somnolence.
- Ne quittez jamais la pièce pendant la cuisson.** Si vous devez absolument sortir de la cuisine, éteignez d'abord la cuisinière.
- Gardez tout ce qui est inflammable (ustensiles de cuisine, torchons, essuie-tout et poignées) à **bonne distance** de la cuisinière.
  - Lorsque vous cuisinez, gardez toujours le couvercle de la casserole à portée de main. Si celle-ci prend feu, appliquez le couvercle et éteignez la cuisinière. Ne touchez pas à la casserole tant qu'elle n'a pas complètement refroidi.
  - Les vêtements amples peuvent s'enflammer au contact d'une source de chaleur. Quand vous cuisinez, **roulez vos manches** ou optez pour un haut à manches courtes ou ajustées.



Pour en savoir plus, communiquez avec le **service d'incendie le plus proche**.



Service des incendies / Fire Department

(613) 632-1105

[www.hawkesbury.ca](http://www.hawkesbury.ca)



Bureau du commissaire des incendies et de la gestion des situations d'urgence

[ontario.ca/commissairedesincendies](http://ontario.ca/commissairedesincendies)