


Soyez prêts pour des AVENTURES CULINAIRES SÉCURITAIRES!

Participez à des aventures scouts, ça donne faim! La sécurité en cuisine c'est important, et ce peu importe le type d'aventure à laquelle vous prenez part. Lorsque vous êtes dans une nouvelle cuisine (lors d'un camp), assurez-vous de savoir où se trouve l'extincteur, la trousse de premiers soins et l'alarme d'incendie. Familiarisez-vous avec les sorties de la cuisine et le plan d'évacuation.



Gardez les produits nettoyants hors de la portée des enfants ou dans une armoire verrouillée.




Gardez les linges à vaisselle et les mitaines de four loin du poêle.




Réfrigérez rapidement la nourriture comme la viande, le poisson et les produits laitiers.



Ayez un extincteur à proximité. Sachez comment l'utiliser et vérifiez sa date d'expiration.



Évitez la contamination croisée, surtout lorsque vous manipulez de la viande crue. Séparez la viande des autres aliments dans le frigidaire et lors de la préparation.



En cas d'incendie de graisse, n'utilisez pas d'eau pour l'éteindre. Utilisez un extincteur, du sel ou du bicarbonate de soude ou encore utilisez un couvercle pour l'atténuer.



Lorsque vous coupez des aliments, utilisez **les règles de sécurité adéquates**. Rangez les couteaux et autres outils coupants hors de la portée des enfants.