

Meilleures pratiques POUR LE BARBECUE

Le printemps est arrivé et la saison du barbecue également. La cuisson sur le barbecue est une option populaire durant les activités scouts, que vous soyez à votre lieu de rencontre, dans un parc ou chez quelqu'un. On peut même faire du barbecue maintenant en camping à l'aide des **modèles portatifs**. Voici quelques conseils de sécurité à garder en tête pour la saison des grillades.

GARDEZ LA GRILLE PROPRE

Après chaque utilisation, brûlez les gras et la nourriture en laissant marcher le barbecue à haute intensité pendant environ 15 minutes. Une fois que la grille a refroidi, brossez-la et lavez-la avec une éponge.

FAITES ATTENTION AU VENT

Installez votre barbecue à l'abri du vent, surtout lorsque vous cuisinez avec un barbecue au charbon pour ne pas que les braises s'envolent. Si vous utilisez une bâche comme coupe-vent, assurez-vous qu'elle n'est pas trop près du barbecue.

MAINTENEZ UNE DISTANCE SÉCURITAIRE (CERCLE DE SÉCURITÉ).

Ceux qui ne cuisinent pas devraient se tenir loin du barbecue, et ne devraient surtout pas jouer autour.

VÉRIFIEZ LA TEMPÉRATURE

La meilleure façon de s'assurer que la viande est bien cuite est de vérifier la température interne à l'aide d'un thermomètre. Consultez [le tableau des températures sécuritaires de cuisson interne de Santé Canada](#).

SOYEZ PRÊTS

Utilisez les bons outils lorsque vous cuisinez. Les ustensiles de barbecue sont conçus pour assurer votre sécurité près d'une grille chaude. Portez des souliers fermés et ayez toujours des mitaines de four et une **trousse de premiers soins** à proximité en cas de coupures ou de brûlures.

INSPECTEZ VOTRE BROSSE

Les brosses métalliques représentent un risque pour la sécurité et devraient être inspectées de façon régulière pour repérer les poils qui se détachent. Il existe diverses options comme un bloc de nettoyage, des fibres de nylon, une pierre ponce ou un grattoir en bois. Au lieu d'utiliser une brosse métallique, essayez d'utiliser un morceau de papier d'aluminium chiffonné avec une paire de pinces. Vous serez surpris de son efficacité.

FERMEZ LE GAZ

Vérifiez toujours le gaz avant et après l'utilisation du barbecue. Lorsque vous avez terminé d'utiliser le barbecue, fermez la valve en tournant à droite jusqu'au fond. Fermez la valve de la bonbonne en premier afin de vous assurer qu'il ne reste aucun gaz dans le tuyau.