

# 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/commissairesdesincendies](http://ontario.ca/commissairesdesincendies)