

# **Barbecue sur le campus : conseils de sécurité**

Si vous souhaitez utiliser un barbecue sur le campus, procédez comme suit :

- Présentez une demande à Congrès et réservations afin d'avoir accès à un espace extérieur et d'obtenir l'autorisation d'organiser un barbecue sur le campus. Les demandes peuvent être présentées au moyen du [formulaire Web](#) ou, si vous êtes une cliente ou un client régulier, via votre compte VEMS.
- De concert avec votre agente ou agent de coordination de Congrès et réservations, soumettez à l'approbation du Bureau de la gestion des urgences un plan indiquant l'emplacement du barbecue, au moins trois jours ouvrables avant l'activité.

Afin d'éviter les blessures et les dommages matériels, veuillez prendre les précautions suivantes :

- **Préparation du barbecue (section à l'intention de la personne propriétaire du barbecue uniquement)**
  1. **Nettoyer** : À l'aide d'un cure-pipe ou d'un instrument similaire, assurez-vous que les orifices des brûleurs sont exempts de rouille, de saletés et d'autres débris.
  2. **Vérifier** : Inspectez le tuyau qui relie la bouteille de propane aux brûleurs et faites-le remplacer s'il est endommagé.
  3. **Tester** : Appliquez une solution à parts égales de savon à vaisselle et d'eau sur les raccords et les tuyaux de la bouteille de propane afin de vérifier s'il y a des fuites. Si des bulles se forment, resserrez les raccords ou faites remplacer les pièces défectueuses et refaites le test. N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour vérifier s'il y a des fuites.
- **Marche à suivre pour allumer ou éteindre le barbecue**

**Allumer le barbecue :**

  1. Ouvrez le couvercle.
  2. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane.
  3. Ouvrez les brûleurs.
  4. Reculez d'un pas.
  5. Appuyez sur le bouton de l'allumeur. Si votre barbecue n'est pas muni d'un allumeur, insérez une longue allumette ou un briquet à barbecue par l'orifice latéral de l'appareil et tournez le bouton de mise en marche du brûleur.
  6. Si l'allumage n'est pas immédiat, fermez le propane et attendez cinq minutes, couvercle ouvert, avant de réessayer.

### Éteindre le barbecue :

1. Fermez d'abord le robinet de la bouteille de propane, puis les boutons des brûleurs afin qu'il ne reste plus de propane dans le tuyau flexible.
2. Laissez le barbecue refroidir complètement avant de fermer le couvercle ou de recouvrir l'appareil.

### • À faire

- Déterminez avec votre agente ou agent de coordination de Congrès et réservations l'emplacement de votre barbecue dans l'espace extérieur choisi.
  - Placez toujours le barbecue à au moins 3 mètres (10 pieds) des murs de tout bâtiment, des fenêtres et des portes ainsi que des prises d'air.
  - Assurez-vous qu'il n'y a pas de matière combustible à proximité de votre barbecue. Un dégagement d'un mètre (36 pouces) est nécessaire autour de l'appareil.
- Tenez les débris inflammables à l'écart.
- Gardez toujours la bouteille de propane en position verticale.
- Assurez-vous toujours d'avoir un extincteur ABC prêt à l'emploi à portée de main. On peut se procurer un extincteur au Service de la protection au 141, rue Louis-Pasteur et au local 213 du pavillon Roger-Guindon. Il faut laisser une pièce d'identité.
- Suivez les règles de sécurité lorsque vous allumez et éteignez votre barbecue.

### • À éviter

- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.
- Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur les brûleurs ou dans le fond du barbecue.
- Ne jetez pas d'eau sur un feu de graisse, car l'eau ne fera que disperser les flammes.
- N'utilisez jamais d'essence pour briquet ou d'accélérateur sur le gril.
- Ne rangez pas les bouteilles de propane de rechange près du barbecue ni d'une autre source d'inflammation.
- Ne bloquez pas les sorties de secours des bâtiments.
- N'utilisez pas et ne bloquez pas les itinéraires de pompiers.
- N'utilisez jamais un barbecue dans un garage ou un autre espace clos. Les barbecues sont destinés à un usage extérieur seulement, car ils émettent du monoxyde de carbone (CO), un gaz incolore et inodore qui est dangereux dans les espaces clos.

Si vous avez des questions ou des inquiétudes au sujet de l'utilisation de barbecues sur le campus, communiquez avec le Programme de prévention des incendies du Bureau de la gestion des urgences à l'adresse [incendie-fire@uOttawa.ca](mailto:incendie-fire@uOttawa.ca).

**ministère de la Santé de l'Ontario en matière de salubrité alimentaire :**

- Utilisez seulement des produits préparés et congelés commercialement (les seuls produits pouvant être cuits sur le barbecue sont les galettes de viande pour hamburger, les saucisses à hotdog ou leurs équivalents végétariens).
- La viande, la volaille, le poisson et les œufs doivent être chauffés à une température suffisamment élevée et pendant un certain temps afin de prévenir la prolifération des bactéries nocives. Utilisez un thermomètre pour vous assurer de cuire les aliments jusqu'à ce que leur température interne atteigne le degré recommandé, puis poursuivez la cuisson pendant au moins 15 secondes.

**Températures de cuisson requises pour différents aliments**

<b>Volaille entière</b> (poulet, dinde, canard)	82 °C (180 °F)
<b>Volaille en morceaux</b> (poulet, dinde, canard)	74 °C (165 °F)
<b>Bœuf, veau, agneau ou chevreau</b> (morceaux et pièces entières)	Mi-saignant : 63 °C (145 °F) À point : 71 °C (160 °F) Bien cuit : 77 °C (170 °F)
<b>Bœuf, veau, agneau et porc hachés et mélanges de viandes</b> (hamburgers, saucisses, boulettes, pains de viande, ragoûts)	71 °C (160 °F)
<b>Volaille hachée</b>	74 °C (165 °F)
<b>Fruits de mer</b> (poisson, crustacés et autres fruits de mer)	70 °C (158 °F)
<b>Saucisses à hotdog</b>	74 °C (165 °F)

- Portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez un barbecue, notamment un couvre-chef, quelle que soit la longueur de vos cheveux, et des gants de latex qui doivent être changés s'ils entrent en contact avec votre visage ou avec toute surface environnante.
- Assurez-vous que la personne qui cuisine sur le barbecue n'a aucune maladie contagieuse et qu'elle n'a aucune plaie ou coupure ouverte sur les mains.
- Prévoyez un système d'entreposage réfrigéré pour ranger les aliments périssables. *(La glacière doit contenir de la glace et être placée à l'abri du soleil. Pour éviter la contamination croisée d'une viande à l'autre, il est important de veiller à ce que les*

*viandes emballées n'entrent pas en contact avec l'eau de la glace décongelée. \*\*La zone de danger pour la prolifération des bactéries se situe entre 4 et 60 °C.)*

- Évitez la contamination croisée. (Veillez à ce que vos mains ainsi que les ustensiles de cuisine, les surfaces à découper et tout autre équipement soient désinfectés adéquatement. Les condiments doivent être emballés séparément des viandes et des autres garnitures. \*\*Toutes les personnes qui utilisent le BBQ devraient disposer, sur place, de désinfectant antibactérien et de papier essuie-tout pour se laver régulièrement le visage, les bras et les mains.)
- Jetez tout produit qui a été ouvert, mais n'a pas été consommé au cours du barbecue dans un délai raisonnable après l'activité.
- Ramassez tous les déchets et assurez-vous de nettoyer les lieux. Si les poubelles à proximité commencent à être pleines, communiquez avec votre agente ou agent de coordination de Congrès et réservations. Vous pouvez aussi prendre des mesures en prévision d'une quantité de déchets plus grande avec votre agente ou agent de coordination de Congrès et réservations.

### **Autres exigences logistiques**

- Selon l'endroit choisi, votre agente ou agent de coordination peut exiger qu'un tapis en caoutchouc soit installé sous le barbecue afin d'éviter que la graisse tache la chaussée. Il est possible d'en commander un auprès de Congrès et réservations.
- Ramassez tous les déchets et assurez-vous de nettoyer les lieux. Si les poubelles à proximité commencent à être pleines, communiquez avec votre agente ou agent de coordination de Congrès et réservations. Vous pouvez aussi prendre des mesures en prévision d'une quantité de déchets plus grande avec votre agente ou agent de coordination de Congrès et réservations.
- Il est interdit de fumer près des barbecues ainsi que des aires de préparation des aliments et de service. Des mesures disciplinaires seront prises dans le cas de maladie ou de malaise causés par l'ingestion de nourriture avariée ou impropre à la consommation humaine, ou par des gestes posés dans l'intention de porter préjudice à la consommatrice ou au consommateur.

Si vous avez des questions au sujet de la tenue, sur le campus, d'activités où des barbecues seront utilisés, communiquez avec Congrès et réservations par courriel à [congres@uOttawa.ca](mailto:congres@uOttawa.ca) ou à l'aide du [formulaire de demande en ligne](#).