

VEILIGE BARBECUE

Heerlijk: bij mooi weer met z'n allen in de tuin of op de camping barbecueën. Maar wat doe je als de brandende barbecue omvalt of er een grote vlam ontstaat? Lees voordat je aan de slag gaat deze tips!



Kijk voor meer informatie en nuttige tips op www.brandweer.nl/brandveiligheid/barbecueen

REAGEREN

- Brandwonden? Eerst water, de rest komt later. Koel brandwonden direct tien minuten, bij voorkeur met zacht stromend lauw leidingwater. Bel de huisarts of 1-1-2.
- Beginnende brand? Niet groter dan een voetbal?
 - Sluit de gaskraan van gasflessen vóór het blussen van de vlam.
 - Verwijder indien (nog) mogelijk gasflessen uit de directe omgeving van het vuur. Ontruim de omgeving van de brand. Gasflessen kunnen exploderen.
 - Bel vanaf een veilige plaats 1-1-2.

PREVENTIE

Tip 1: Goede voorbereiding: zorg voor een BBQ-BOB

- Wijs een BBQ-BOB aan: de Bewust Oplettende BBQ-er die de veiligheid in het oog houdt.
- Check altijd eerst of het is toegestaan om te barbecueën of een vuurtje te stoken.
- Plaats de barbecue op een vlakke ondergrond en op voldoende afstand van brandbare materialen zoals tentdoek, parasols en hagen.
- Let erop dat de barbecue stevig staat.
- Zorg dat kinderen op minimaal twee meter afstand blijven van open vuur.
TIP: maak een natuurlijke (afgesproken) grens tussen de barbecue en de kinderen: een hekje of een paar kisten. Neem daarbij een paar meter extra. Kinderen zijn onderzoekers en zoeken de grens op.
- Scherm de barbecue af met een windscherm en houd rekening met de windrichting in verband met overwaaien van vonken. Kies bij voorkeur een windvrije plaats.
- Pas op met licht ontvlambare kleding in de buurt van de barbecue.
- Houd altijd een brandblusser of een emmer met schoon water of zand bij de hand.
- Barbecue nooit in huis. Gloeiend houtskool geeft namelijk veel koolmonoxide af. Je hebt dan kans op koolmonoxidevergiftiging.

Tip 2: Veilig aansteken en barbecueën

- Gebruik houtskool of briketten als brandstof. Briketten zijn veiliger omdat ze geen vonken veroorzaken. Bovendien branden ze langer en gelijkmatiger.
- Steek de barbecue alleen aan met aanmaakblokjes. Gebruik hiervoor nooit spiritus, benzine, petroleum, bio-ethanol of andere brandbare vloeistoffen. Deze vloeistoffen veroorzaken in combinatie met open vuur een steekvlam. Brandbare vloeistoffen zijn nooit 100% veilig te gebruiken. Niet alleen de persoon die de brandbare vloeistof in de barbecue of de vuurkorf spuit loopt gevaar; vaak zijn het juist de omstanders die geraakt worden door de steekvlam.
- Neem de tijd.
- Blaas niet in het vuur, gebruik een blaasbalg of waaijer.

Barbecue op gas?

- Controleer de datum op de gasfles en controleer de gaslang met zeepsop op gaatjes.
- Zet de gasfles rechtop; plaats een gasfles nooit onder de barbecue, maar altijd ernaast.
- Zet de barbecue aan op het moment dat je het gas opendraait.

Elektrische barbecue?

- Pas op voor regen. Water en elektriciteit kan voor kortsluiting zorgen.
- Controleer het warmte-element regelmatig op roest en slijtage en de stekker en het snoer op beschadigingen.

Tip 3: Laat de barbecue veilig achter

- Loop nooit met een brandende barbecue en laat ook nooit een brandende barbecue onbeheerd achter.
- Snel doven? Dek de nog brandende of smeulende barbecue af met zand. Wegwerp barbecue? Werp deze dan niet weg voordat de gloeiende resten uit zijn.
- Nog even nagenieten? Steek óók de vuurkorf aan met aanmaakblokjes en gebruik nooit vluchtige stoffen voor het aansteken.

ONTDEKKEN

Kleding in brand door een steekvlam? Niet hollen maar rollen en doof de vlammen met een blusdeken.