

MÉMO SÉCURITÉ

20 décembre 2021 – Conseils de sécurité pour les fêtes

Le saviez-vous?

Pour s'assurer que tout le monde puisse célébrer le temps des Fêtes de manière sécuritaire et amusante, voici quelques conseils de sécurité à suivre.

Conseils de décoration

Les glissades, les trébuchements et les chutes sont les principaux incidents pendant la période des Fêtes. Voici quelques conseils pour les éviter :

- Assurez-vous que les échelles sont placées sur une surface plane exempte de glace et de neige;
- Ne vous tenez pas sur les deux échelons supérieurs d'une échelle ou d'un escabeau;
- Demandez à quelqu'un de stabiliser l'échelle par le bas lorsqu'une autre personne grimpe;
- Vérifiez les ampoules avant d'installer les décorations. Remplacez les ampoules défectueuses ou grillées avant de monter dans une échelle;
- Vérifiez que la guirlande lumineuse et les rallonges ne présentent pas d'extrémités effilochées ou de fils dénudés. Jetez les articles endommagés;
- Utilisez, dans la mesure du possible, les prises à disjoncteur différentiel de fuite à la terre lorsque vous branchez des décorations extérieures;
- Ne faites jamais passer des cordons électriques ou des rallonges à travers les portes, car cela présente un risque de trébuchement.

Conseils pour l'arbre de Noël

Les vrais arbres de Noël secs présentent un risque d'incendie et peuvent s'enflammer spontanément. Il faut donc respecter quelques conseils de sécurité :

- Lorsque vous achetez un vrai arbre, assurez-vous qu'il est frais;
- Assurez-vous d'arroser votre arbre naturel tous les jours;
- Ne placez pas l'arbre dans les zones à fort trafic ou dans les portes;
- Disposez du sapin naturel dès la fin des vacances. Jetez-le conformément aux réglementations locales;
- Recherchez les étiquettes « Résistant au feu » lors de l'achat d'un arbre artificiel;
- N'utilisez pas de bougies sur ou près des arbres;
- Soufflez les bougies lorsque vous quittez la pièce.



Conseils de cuisine

Pour de nombreuses personnes, la nourriture est une partie importante des célébrations des Fêtes. Pour réduire les maladies d'origine alimentaire, suivez ces conseils :

- Lavez vos mains et toutes les surfaces de contact, comme les dessus de table et les comptoirs avant de cuisiner;
- Lavez toujours les fruits et légumes frais;
- Gardez les aliments crus séparés des aliments cuits;
- Laver les planches à découper à l'eau et au savon avant de les réutiliser;
- Respectez ces températures pour vous assurer que la viande est bien cuite (utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne de la viande) :
 - 82 °C (180 °F) pour la volaille entière;
 - 74 °C (165 °F) pour les farces, les casseroles, les restes, les plats à base d'œufs;
 - 71 °C (160 °F) pour les côtelettes de porc, les côtes levées et les rôtis, le bœuf haché, le porc haché;
 - 63 °C (145 °F) pour toutes les coupes entières de bœuf et de veau;
- Réfrigérez rapidement les restes et évitez de surcharger le réfrigérateur afin que l'air puisse circuler efficacement.

Conseils pour jouets et cadeaux

Selon la *Consumer Product Safety Commission*, en 2020, il y a eu près de 150 000 blessures liées aux jouets et neuf décès chez les enfants de 14 ans et moins.

- Supervisez les jeunes enfants lorsqu'ils jouent avec leurs cadeaux de Noël;
- Assurez-vous que seuls les gros jouets sans petites pièces détachables sont disponibles pour les enfants de moins de trois ans;
- Rangez les jouets une fois que les enfants ont fini de jouer pour éviter les trébuchements et les chutes.

Références

- Consumer Product Safety Commission. Holiday safety (no date).
- Government of Canada. Tips for holiday safety (Nov 11, 2020)
- Government of Canada. Holiday food safety (Dec 8, 2017).
- Government of Canada. Small parts in toys (Dec 1, 2014).