



Brandveilig barbecueën begint bij een goede voorbereiding

Bij mooi weer steek je graag de barbecue aan, maar doe je dat op een veilige manier? Veilig barbecueën begint bij een goede voorbereiding.

Hier vind je tips om zonder gevaar te genieten van jouw bakfeest. Niet iedereen heeft immers een brandweerman/vrouw in huis.

Zo is een stabiele ondergrond aangeraden, net als een schort en handschoenen om je te beschermen tegen gensters en opspattend vet. Kinderen en dieren hou je best ver uit de buurt van je barbecue. Ook alcohol is uit den boze. En je gebruikt beter aanmaakblokjes dan aanmaakvloeistof. Want het kan snel en flink fout lopen zoals blijkt uit Evi's verhaal.



© Jan De Meuleneir

“Op 21 mei 2008 raakte ik samen met mijn papa verbrand tijdens het barbecueën. Ik was toen 17 jaar oud. Na het ongeval verbleef ik een heel jaar in het brandwondencentrum ZNA Stuivenberg. Toen ik terug naar huis mocht, stond ik aan het begin van een lange revalidatie. Mijn leven zou nooit meer hetzelfde zijn; het was voor altijd herschreven.

Een groot deel van die revalidatie vond plaats bij Oscare. Daar voelde ik me goed, het was elke keer een beetje thuiskomen. Ondertussen ga ik er al veertien jaar naartoe.”

- Evi, brandwondenpatiënt

Wat kan je doen om brand en brandwonden tijdens het barbecueën te voorkomen?



Er is maar 1 verantwoordelijke bij het bakken.



Hou alcohol uit de buurt van de barbecue.



Neem geen selfies bij een barbecue die warm is.



Plaats de gasfles steeds in de daarvoor voorziene ruimte in de barbecue.



Draag gepaste kleding en zeker nooit barbecueën met bloot bovenlichaam.



© Oscare



Hou kinderen en dieren uit de buurt van de barbecue.



Wie bakt drinkt niet.



Plaats blusmiddelen in de buurt van de barbecue.





Gebruik nooit
aanmaakvloeistof
maar
aanmaakblokjes.



Plaats je barbecue
niet te dicht bij
tafel, parasol,
struiken...



Verplaats nooit
een warme
barbecue.



Hou je gasten
zoveel mogelijk uit
de buurt van de
barbecue.

Uit een onderzoek van Oscare vzw blijkt dat:

25%

gebruikt de bbq
wekelijks tijdens
de zomer

72%

van de barbecues
werken op kolen

1 op 3

plaatst de barbecue
niet op een stabiele
ondergrond

75%

maakt gebruik van
een schouw en/of
aanmaakblokjes

28%

heeft geen blusmiddel
bij de hand tijdens het
barbecueën

68%

heeft een tuinslang
maar legt deze niet in
de buurt

Maar soms kan het wel eens fout lopen!

Slecht gedoofde barbecue veroorzaakt felle brand: woning onbewoonbaar

2020 - In de Jozef Verbertstraat in Mechelen-Zuid is vanmiddag brand uitgebroken in een garage. Een slecht gedoofde barbecue had er vuur gevat. In de garage was heel wat schade, de woning werd onbewoonbaar verklaard. Niemand raakte gewond .

[Bron : HLN](#)

Wat kan je zelf doen?

Onstaat er toch een vlam in je barbecue dan kan je eerst zelf een bluspoging ondernemen met de blusmiddelen die je had klaargezet in de buurt. Lukt het blussen niet dan bel je zo snel mogelijk naar **het noodnummer 112**.

OPGELET! Gebruik nooit water om vuur in een gasbarbecue te doven, maar sluit de toevoer van de gaslfes en sluit het deksel.

Loopt iemand toch brandwonden op dan koel je deze 20 minuten met lauw zachtstromend water. Bij gebrek aan water kan je een blusdeken gebruiken of je kan de vlammen doven door te rollen op de grond. Smeer niets op de brandwonde en contacteer je huisarts, bij een kleine brandwonde, of de hulpdiensten, **noodnummer 112**, wanneer het gaat over een erge brandwonde.

Aanvullend op deze barbecue fl@sh adviseren we u ook om de website van [Oscare vzw](#) te raadplegen. Deze website herneemt niet enkel preventie maatregelen bij het barbecueën, maar bevat ook nuttige tips en info om het risico op woningbranden en brandwonden te reduceren.

**Samen gaan we voor minder brandwonden
en meer brandveiligheid!**

Met de medewerking van [Oscare vzw](#)

