

# Checklist Veilig BBQ'en

By Checklist Wizard

- Waar let je op tijdens en na het BBQ'en?
  - Zorg dat het vlees na aankoop gekoeld blijft De kwaliteit gaat anders snel achteruit.
  - Om te voorkomen dat het vlees van binnen rauw blijft, is het handig dikker vlees
  - Voorgegaard te kopen (kippenpoten, worstjes, spareribs, etc.).
  - Laat het vlees zo lang mogelijk in de koelkast staan Haal er tijdens het barbecueën
  - Steeds kleine porties uit.
  - Zorg ervoor dat de barbecue stabiel staat, niet te dicht bij struiken of parasols.
  - Steek de barbecue een half uur tot een uur van tevoren aan Hij is klaar voor
  - Gebruik als het houtskool of briketten bedekt zijn onder een grijs laagje as.
  - Spuit nooit aanmaakvloeistof op de gloeiende kolen.
  - Zet het snoer van een elektrische barbecue goed vast (tentharingen) en let op bij
  - Regen.
  - Een gasfles van een gasbarbecue mag niet onder de barbecue staan, vanwege
  - Ontploffingsgevaar.
  - Zorg dat er blusmiddelen aanwezig zijn, bijvoorbeeld een emmer water of zand.
  - Pas op met brandbare en loshangende kleding.
  - Houd spelende kinderen en huisdieren uit de buurt.
  - Omstanders houden twee meter afstand.
  - Gebruik voor het rauwe vlees aparte borden en bestek Hier zitten immers nog
  - Bacteriën in die pas tijdens het roosteren verdwijnen.
  - Bij wat vetter vlees is het handig om te werken met aluminiumfolie Op deze wijze
  - Voorkomt u het steeds opvlammen van het vuur door druipend vet.

- Zodra het vlees op de barbecue ligt moet het regelmatig omgedraaid worden zodat
- Het gelijkmatig gaar wordt.
- Pas op met metalen shaslickpennen Ze worden gloeiend heet en u brandt al snel
- Uw vingers!
- Controleer of het vlees goed gaar is:
- Rundvlees kan men rood eten, maar ook weinig of goed doorbakken, naar eigen
- Smaak;
- Kalf en lam worden rosé gegeten;
- Varken, kip, kalkoen, hamburgers en worsten moeten goed doorbakken zijn.
- Maak de barbecue pas schoon als deze helemaal is afgekoeld.