Checklist Veilig BBQ'en

Created: 5/19/2011

# Tasks:

☐ **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.**