

Check liste cuisine

Cuisine au feu de bois

Personne responsable

ID de l'unité

avant le mova

- Construction d'une cuisinière surélevée (p. ex. tonneaux coupés en deux ou bac à feu avec grille métallique) avec protection contre le vent (p. ex. tôle métallique) sur trois côtés, au moins jusqu'à la surface de cuisson.
- Organisation de réchauds à gaz (brûleurs puissants) pour le scénario d'interdiction de feu
- Organisation de couvertures anti-feu (grandes unités avec plusieurs cuisines séparées)

lors de l'installation au mova

- Emplacement de la cuisine de sorte qu'il n'y ait pas de risque de feu de broussaille
- Distance minimale à la structure du toit (au moins 1,50 m de la surface de cuisson pour les foyers à gaz ; pour les foyers à bois, la distance doit être augmentée de manière appropriée)
- Installer les stocks de bois de chauffage à une distance suffisante du foyer
- Prendre une couverture anti-feu du mova lors de la première distribution de repas
- Ranger la couverture anti-feu dans un endroit pratique et facilement accessible.
- Instruction de toute l'équipe de cuisine de l'utilisation sûre des foyers à bois

pendant le movas

- Réduction des feux au minimum nécessaire
- Utilisation d'allume-feu solides (les accélérateurs de feu liquides sont interdits !)
- Retirer le couvercle de la poêle et réduire à temps la chaleur lors de la saisie des aliments
- Éteindre un éventuel feu de graisse avec la couverture anti-feu (jamais avec de l'eau !)
- Surveiller le feu à tout moment et éteindre immédiatement les étincelles
- Élimination des cendres entièrement refroidies dans les points de collecte mova