

Checklist veilig barbecueën



koninklijke nederlandse slagersorganisatie

1. Zorg dat het vlees na aankoop gekoeld blijft. De kwaliteit gaat anders snel achteruit.
2. Om te voorkomen dat het vlees van binnen rauw blijft, is het handig dikker vlees voorgedaard te kopen (kippenpoten, worstjes, spareribs, etc.).
3. Laat het vlees zo lang mogelijk in de koelkast staan. Haal er tijdens het barbecueën steeds kleine porties uit.
4. Zorg ervoor dat de barbecue stabiel staat, niet te dicht bij struiken of parasols.
5. 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.
6. Spuit nooit aanmaakvloeistof op de gloeiende kolen.
7. Zet het snoer van een elektrische barbecue goed vast (tentharingen) en let op bij regen.
8. Een gasfles van een gasbarbecue mag niet onder de barbecue staan, vanwege ontploffingsgevaar.
9. Zorg dat er blusmiddelen aanwezig zijn, bijvoorbeeld een emmer water of zand.
10. Pas op met brandbare en loshangende kleding.
11. Houd spelende kinderen en huisdieren uit de buurt.
12. Omstanders houden twee meter afstand.
13. Gebruik voor het rauwe vlees aparte borden en bestek. Hier zitten immers nog bacteriën in die pas tijdens het roosteren verdwijnen.
14. 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.
15. Zodra het vlees op de barbecue ligt moet het regelmatig omgedraaid worden zodat het gelijkmatig gaar wordt.
16. Pas op met metalen shaslickpennen. Ze worden gloeiend heet en u brandt al snel uw vingers!
17. 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.
18. Maak de barbecue pas schoon als deze helemaal is afgekoeld.