



Barn 6–12 år + kjøkken

Barn i skolealder vil gjerne lage ting selv. Med litt opplæring kan de bli flinke kokker som både lager god mat og unngår skader. En viktig del av opplæringen er å unngå de vanligste farene knyttet til brannskader, skålding og kutt.

Brannskader

Komfyrer, med kokeplater og håndtering av varme, fulle og tunge kjeler, medfører fare for skålding og brannskader. Bruk av stekovn innebærer også fare for brannskader.

- Har du barnesikret komfyren og stekeovnen, også fra å velte?
- Har du lært opp (de større) barna i sikker bruk av kokeplatene?
- Har du lært opp (de større) barna i sikker bruk av stekeovnen?
- Passer du på å slå av alle plater og apparater når du og barna er ferdig?

Kutt

Når barna er modne for det, kan de få bruke kniv og andre kutteredskaper. De trenger opplæring i sikker bruk av kjøkkenredskaper, og gjerne mindre kniver som gir godt grep med små barnehender. Det finnes også kniver med butt spiss som er laget spesielt for barn.

- Har du gitt barna opplæring i bruk av kniv og andre redskaper?
- Har du vist hvilke kniver og redskaper som eger seg best for dem?

Forgiftning

Barn er sensitive, og tåler ikke alle ingredienser eller stoffer like godt som voksne. Dette gjelder særlig sterke væsker (som eddik og oppvaskmidler), som alltid skal oppbevares i originalemballasje for å unngå misforståelser. Allergier er vanlige og viktige å gjøre seg kjent med, ikke minst før du får besøk. Når barna har begynt å lage mat selv, bør de få opplæring i kjøkkenhygiene og mattrygghet.

- Har du plassert oppvaskmidler og andre skadelige stoffer på et sikkert sted?
- Holder du slike stoffer utenfor barnets rekkevidde ved matlaging?
- Har du gjort deg kjent med hvilke stoffer barn kan reagere spesielt eller allergisk på?
- Har du lært opp barna i kjøkkenhygiene og mattrygghet i matlagingen?

Fall

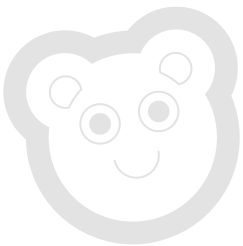
Barn har det travelt, og kan lett ramle – også på kjøkkenet. I verste fall mens de holder en skarp gjenstand eller en varm gryte. På samme måte må voksne som lærer opp og hjelper til være påpasselige med å unngå fall.

- Har du lært opp barna til å ta det rolig når de lager mat?
- Rydder dere unna leker og annet det er lett å snuble i på kjøkkenet?

Annet

Kjøkkenet er et vanlig åsted for skader, uansett alder. Med enkle tiltak og å holde kjøkkenet ryddig, kan du unngå unødvendige skader på både barn, deg selv og hjemmet. Dette er noe du også kan lære barna.

- Har du gitt barna opplæring i kjøkkenmaskiner når de er modne for det?
- Har du sikret at tunge kjøkkenmaskiner ikke kan veltes?
- Trekker du ut stikkontakten etter bruk av kjøkkenmaskiner?
- Passer du på at barn ikke får startet farlige kjøkkenmaskiner?
- Har du ryddet bort småting (inkl. nøtter) som kan forårsake kvelning?
- Har du et brannslukkingsapparat i nærheten?



Risikorydding har utarbeidet flere sjekklister for å gå systematisk gjennom *hjemmet*. Sjekklister er generelle veiledere for å fjerne farer i barns nærmiljø, basert på kunnskap om hvor og hvorfor skadene skjer. De vil aldri være helt komplette, eller passe nøyaktig for alle hus/hjem.