



RISIKORYDDING.NO

Voksne + bad og kjøkken

Vi bruker mye tid på både badet og kjøkkenet. Særlig er kjøkkenet et rom der vi håndterer mange risikofaktorer – og som vi vet er arnested for mange branner og skader.

Brann og brannskader

Hver fjerde boligbrann starter på kjøkkenet. Den vanligste årsaken er å glemme eller sovne fra maten på komfyren eller stekeovnen. Følger du tipsene her, og unngår matlaging når du er beruset eller veldig trøtt, reduserer du faren for brann betraktelig.

- Har du montert røykvarsler i eller i nærheten av kjøkkenet, og bytter du batteri hvert år?
- Har du et brannteppe lett tilgjengelig på kjøkkenet?
- Trekker du ut støpselet når du er ferdig med å bruke kjøkkenmaskiner eller vannkoker?
- Slår kaffetrakten seg av automatisk etter en stund?
- Har du sjekket at alle ledninger er hele og uskadet?
- Unngår du bruk av skjøteledninger til vaskemaskin, tørketrommel, oppvaskmaskin?
- Unngår du å kjøre vaskemaskin, tørketrommel og oppvaskmaskin når du sover eller ikke er hjemme?
- Vasker du filteret i kjøkkenvifta jevnlig?
- Renser du lofilteret i tørketrommelen etter bruk?
- Holder du brennbare materialer godt unna komfyren og andre varmekilder?

Fall

Mange av tingene du kan gjøre for å forebygge skader, gjør også kjøkkenet og badet mer praktisk å bruke. Det handler om å ha ting på rett sted og at du kan bevege deg fritt og enkelt mellom oppgavene.

- Har du godt med lys på kjøkkenet og badet?
- Har du tingene du bruker mest tilgjengelig i arbeidshøyde?
- Har du plassert tunge ting nederst i skuffer og skap?
- Har du en stødig krakk eller gardintrapp tilgjengelig hvis du ikke når de øverste skapene?
- Er løse hyller fest skikkelig til veggen?
- Holder du gulvet ryddig for ledninger og andre snublefeller?
- Har du skliskring under tepper eller matter?
- Tørker du raskt opp vann fra badegulvet for å unngå å skli?

Hovedregel:
Fornuftig
omgang med
varme og
elektriske
artikler fjerner
det meste av
risikoen.



Kutt

Kjøkkenet er fullt av skarpe gjenstander, og slik må det være. Riktig oppbevaring og bruk av dem er viktig for å unngå kutt. Og les bruksanvisningene til kjøkkenmaskinene, det kan være store krefter i sving.

- Er du forsiktig når du bruker kniver og andre kutteredskaper og -maskiner?
- Oppbevarer du kniver og andre skarpe gjenstander slik at du ikke kutter deg når du griper etter dem, eller at de ikke kan falle ned?
- Har du såpe og shampo i emballasje som ikke kan knuse?

Annet

På bad og kjøkken er det også fare for forgiftning og elektrisk støt om du ikke er forsiktig med kjemikalier og vaskemidler, og elektriske artikler.

- Passer du på å ikke blande vaskemidler for å unngå giftige gasser?
- Oppbevarer du medisiner og vaskemidler forsvarlig slik at barn ikke får tak i dem?
- Har du et brannslukkingsapparat lett tilgjengelig hjemme?
- Vet du hvordan brannslukkingsapparatet virker, og sjekker du regelmessig at det er i orden?
- Fungerer elektrisk utstyr på badet som det skal, og holder du det unna vann?



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