



Unge + bad og kjøkken

Mange unge bruker mye tid på badet. Og på kjøkkenet håndterer vi faremomenter som varme plater, elektriske artikler og kokende vann. Det krever både trening og årvåkenhet for å unngå skader.

Brann og brannskader

Sikker matlaging krever trening. De yngste ungdommene må få øve seg på å håndtere hvitevarer og varme gryter og panner. De som flytter ut må mestre mange nye oppgaver på egenhånd. Hver fjerde boligbrann starter på kjøkkenet, mange av dem fordi kokken glemmer eller sovner fra matlagingen.

- Er det montert røykvarsler i eller i nærheten av kjøkkenet, og bytter dere batteriene hvert år?
- Har du et brannteppe lett tilgjengelig på kjøkkenet?
- Er du godt kjent med hvordan stekeovn og kokeplater virker?
- Er du forsiktig når du løfter og bærer varme gryter og panner?
- Har du tilstrekkelig med plass til å sette fra deg varme gryter og panner?
- Holder du brennbare materialer godt unna komfyren og andre varmekilder?
- Unngår du å steke eller koke nattmat hvis du er veldig trøtt eller beruset?
- 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?

Fall

Unge mennesker har bedre balanse og reaksjonsevne enn barn og eldre. Rot, uforsiktighet og manglende trening kan likevel gjøre de unge utsatt for fall på badet og kjøkkenet.

- Har dere godt med lys på kjøkkenet og badet?
- Har dere tingene som brukes mest tilgjengelig i arbeidshøyde?
- Har dere plassert tunge ting nederst i skuffer og skap?
- Har dere en stødig krakk eller gardintrapp tilgjengelig for å komme til i de øverste skapene?
- Er løse hyller festet skikkelig til veggen?

Risikorydding – Dette er en av flere sjekklister laget av Skadeforebyggende forum. Vi formidler kunnskap om hvor og hvordan ulykker skjer, og hva du kan gjøre for å forebygge dem. **Les mer på www.skafor.org**

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





Skadeforebyggende forum

Bli med på risikorydding – de fleste ulykker kan forebygges – ofte med enkle tiltak

Kutt

Bruk av kjøkkenmaskiner, kniver og andre kutteredskaper innebærer fare for kutt. Det samme gjør kombinasjonen av vann og glass på badet.

- Oppbevarer dere kniver og andre skarpe ting slik at du ikke kutter deg når du skal ha tak i dem?
- Vet du hvordan kjøkkenmaskinene virker, og sjekker du at kuttekniver og lignende sitter fast som de skal?
- Unngår du beholdere av glass til sjampo og såpe i dusjen?

Annet:

Vaskemidler, kjemikalier og medisiner innebærer alle fare for forgiftning, noen også fare for etskader. På bad og kjøkken er det også spesielt viktig å unngå at elektriske apparater kommer i kontakt med vann.

- Oppbevarer dere vaskemidler og kjemikalier i originalemballasje for å unngå misforståelser?
- Unngår du å blande vaskemidler for å hindre at det oppstår giftige gasser?
- Er medisiner oppbevart forsvarlig og om nødvendig utenfor rekkevidde?
- Fungerer elektrisk utstyr på bad og kjøkken som det skal, og holder du det unna vann?



Risikorydding – Dette er en av flere sjekklister laget av Skadeforebyggende forum. Vi formidler kunnskap om hvor og hvordan ulykker skjer, og hva du kan gjøre for å forebygge dem.
Les mer på www.skafor.org