

Инструкция по основам безопасного поведения.

Как предотвратить ожоги

ИОБ – 010 - 2010

В домашних условиях нередко случаются ожоги. Они возникают от воздействия на кожу пламени, горячей жидкости, пара, а также при соприкосновении с горячими предметами.

Большинство ожогов происходит на кухне во время приготовления и приема пищи, игр с огнем и горючими материалами, при пожаре.

Особенно осторожными и внимательными надо быть тем, кто в отсутствие взрослых сам разогревает себе обед.

Соблюдайте следующие правила личной безопасности:

- ✓ Самые большие кастрюли ставьте ближе к центру плиты» при этом ручки не должны выдаваться за край плиты.
- ✓ Духовка всегда должна быть закрыта.
- ✓ Внимательно следите за процессом закипания, не допускайте выплескивания жидкостей из кастрюль: они могут залить огонь конфорок, а жирные жидкости (масла), наоборот, сами воспламенятся.
- ✓ Всегда имейте под рукой прихватки и подставки под горячие кастрюли, сковородки.
- ✓ Не ставьте посуду с горячим содержимым близко к краю стола.
- ✓ Ожог кипящим маслом можно предотвратить, если, сначала положить на сковородку немного поваренной соли.
- ✓ Помните, кипящая жидкость, попавшая на тело, вызывает большее поражение, чем огонь.