

پیشگیری از سوختگی در آشپزخانه

رعایت چند نکته در آشپزخانه، کمک می‌کند تا این مکان به محیطی ایمن‌تر تبدیل شود...



رعایت چند نکته در آشپزخانه، کمک می‌کند تا این مکان به محیطی ایمن‌تر تبدیل شود. آشپزخانه در واقع قلب خانه است و جالب نیست اکثر حادثه‌های سوختگی در این فضا صورت گیرد. خوشبختانه بسیاری از این سوختگی‌ها با رعایت چند نکته قابل پیشگیری هستند که به شرح آن‌ها می‌پردازیم:

#8226& تا زمان پخت کامل غذا در آشپزخانه باشید.
#8226& قابلمه را در قسمت عقب و یا وسط گاز قرار دهید.
#8226& لوازمی مانند حوله خشک کن، کیسه‌های پلاستیکی و دستگیره را دور از اجاق گاز نگه دارید.
#8226& هیچوقت هنگامی که کودک خود را در بغل گرفته‌اید پخت و پز نکنید.
#8226& کودکان را از کنار اجاق گاز دور نگه دارید.

کمک‌های اولیه برای سوختگی

اگر با تمام سعی و تلاش خود، دچار سوختگی شدید، به نکات کمک‌های اولیه زیر عمل کنید:

#8226& ناحیه آسیب‌دیده را زیر آب سرد بگیرید یا درون آب سرد فرو کنید؛ مراقب باشید آب خیلی سرد نباشد.
#8226& می‌توانید روی محل سوختگی را با حوله تمیز، سرد و مرطوب بپوشانید.
#8226& ناحیه آسیب‌دیده را فشار یا سایش ندهید.
#8226& اگر در این ناحیه درد دارید، می‌توانید استامینوفن یا ایبوپروفن مصرف کنید.
#8226& در نهایت اگر سوختگی شدید است و علائم عفونت در آن ظاهر شده، به پزشک مراجعه کنید.

کمک‌های اولیه برای سوختگی‌های ناشی از آب جوش:

اگر شما یا یکی از اعضای خانواده‌اتان دچار سوختگی با آب جوش شده‌اید مراحل زیر را قدم به قدم اجرا کنید:

#8226& اگر آب جوش از روی لباس ریخته شده، پارچه آن قسمت را از محل سوختگی جدا کنید. #8226& محل سوختگی را زیر شیر آب سرد به مدت 30 دقیقه قرار دهید.
#8226& هرگز روی سوختگی یخ قرار ندهید چون با این کار از جریان خون به محل آسیب دیده جلوگیری می‌کنید.
#8226& برای این نوع سوختگی از کره یا پماد استفاده نکنید.