



Scald Prevention Safety Tips



Scalds are painful and often preventable injuries caused by hot liquids or steam coming into contact with the skin. While scalds may seem minor, they can result in severe burns, scarring, and long-term physical and emotional consequences. Children, older adults and people with disabilities are especially at risk. Fortunately, many scald incidents can be avoided with awareness and simple precautions.

SCALD PREVENTION IN THE KITCHEN

- Teach children that hot things can burn.
- Place hot liquids and food in the center of a table or toward the back of a counter.
- Have a “kid-free zone” of at least 3 feet around the stove and areas where hot food or drink is prepared or carried.
- Open microwaved food slowly, away from the face.
- Never hold a child while you are cooking, drinking a hot liquid, or carrying hot foods or liquids.
- Never heat a baby bottle in a microwave oven. Heat baby bottles in warm water from the faucet.
- Allow microwaved food to cool before eating.
- Choose prepackaged soups whose containers have a wide base or, to avoid the possibility of a spill, pour the soup into a traditional bowl after heating.

Burn Rx

Treat a burn right away. Cool the burn with cool water for 3–5 minutes.

Cover with a clean, dry cloth. Get medical help if needed.

FACT!

Prepackaged microwavable soups are a frequent cause of scald burn injuries (especially noodle soups) because they can easily tip over, pouring hot liquid (and noodles) on the person.



Source: NFPA.ORG

Consejos de seguridad para la prevención de escaldaduras



Las escaldaduras son lesiones dolorosas y a menudo prevenibles causadas por líquidos calientes o vapor que entran en contacto con la piel. Si bien las quemaduras pueden parecer menores, pueden provocar quemaduras graves, cicatrices y consecuencias físicas y emocionales a largo plazo. Los niños, los adultos mayores y las personas con discapacidad corren un riesgo especial. Afortunadamente, muchos incidentes por escaldaduras se pueden evitar con conciencia y precauciones simples.

PREVENCIÓN DE ESCALDADURAS EN LA COCINA

- Enseñe a los niños que las cosas calientes pueden quemarse.
- Coloque líquidos y alimentos calientes en el centro de una mesa o hacia la parte trasera de un mostrador.
- Tenga una “zona libre de niños” de al menos 3 pies alrededor de la estufa y las áreas donde se preparan o transportan alimentos o bebidas calientes.
- Abra los alimentos cocinados en el microondas lentamente, lejos de la cara.
- Nunca cargue a un niño mientras cocina, bebe un líquido caliente o lleva alimentos o líquidos calientes.
- Nunca caliente un biberón en un horno microondas. Calienta los biberones en agua tibia del grifo.
- Deje que los alimentos cocinados en el microondas se enfríen antes de comerlos.
- Elija sopas envasadas cuyos recipientes tengan una base ancha o, para evitar la posibilidad de derrames, pon la sopa en un recipiente tradicional después de calentarla.

Quemadura Rp

Trate una quemadura de inmediato. Enfríe la quemadura con agua fría durante 3 a 5 minutos.

Cubrir con un paño limpio y seco. Obtenga ayuda médica si es necesario.

DATO!

Preenvasado para microondas las sopas son una causa frecuente de quemaduras por escaldaduras (especialmente sopas de fideos) porque puede inclinarse fácilmente encima, vertiendo líquido caliente (y fideos) sobre la persona.



Source: NFPA.ORG