

Het kooktoestel - Vlam in de pan

Vele ongevallen en branden ontstaan door de onoplettendheid van de bewoner zelf, vooral in de keuken.

Doordat koken een routine wordt, vermindert het bewustzijn voor eventuele potentiële risico's.

Soms zijn ongevallen te wijten aan je gemoedstoestand. Je hebt het bijvoorbeeld ontzettend druk waardoor je bepaalde taken gaat combineren en zo zaken uit het oog verliest, of je bent moe en vergeet dat je een pot op het vuur hebt geplaatst.

Wat zijn mogelijke risico's?

- Veel woningbranden zijn te wijten aan het feit dat een pot of een pan zomaar op het vuur blijft staan, waardoor de inhoud van de pot droogkookt, verkoolt, verdampt of overloopt en zo kan ontvlammen.
Je plaatst bijvoorbeeld een pot of pan op het vuur en doet ondertussen iets anders of wenst nog een snack te eten na een avondje stappen en valt in slaap nadat je een pot op het vuur hebt gezet.
- Gevaar voor brandwonden door dampen die ontstaan tijdens het koken of door het overkoken van een pot.
- Brand- en/of explosiegevaar doordat je het fornuis vergeet uit te zetten na het koken of bij het verlaten van de keuken.
- Brand- en/of explosiegevaar door een niet vakkundig uitgevoerde aansluiting.

Veilig handelen - enkele preventietips.

- Blijf steeds in de buurt van het kooktoestel als je aan het koken bent. Zo kan je direct ingrijpen mocht er iets fout gaan.
- Zet je kooktoestel uit bij het verlaten van de keuken.
- Gebruik de kookplaat niet als verwarmingstoestel.
- Gebruik bij voorkeur kooktoestellen voorzien van een vlambeveiliging.
- **KINDEREN:**
 - Houd kinderen en huisdieren uit de keuken als je aan het koken bent.
 - Laat (kleine) kinderen nooit alleen in de keuken om eten te bereiden.
 - Plaats kookpotten zoveel mogelijk achteraan het fornuis en buiten het bereik van kinderen, vooral de kookpotten waaruit stoom komt of die vetten bevatten.
 - Draai de stelen van de pannen zoveel mogelijk naar binnen.
 - Installeer een beschermingsrekje voor de kookplaat.
- **KLEDIJ:**
 - Draag nauw aansluitende kledij bij het koken. Draag bijvoorbeeld een keukenschort. Bind lange haren samen met een elastiek.

- **GAS:**
 - Indien je met gas kookt, zorg dan voor voldoende verluchting van de ruimte.
 - Gaslangen hebben een lengte van maximum 2 meter. Het verbinden van meerdere slangen met elkaar is verboden.
 - Gaslangen mogen niet ingewerkt zijn in een muur of vloer. Ze mogen ook niet door een muur of vloer gaan.
 - Rubberen gaslangen mogen enkel gebruikt worden voor het aansluiten van verplaatsbare kooktoestellen. Er zijn twee soorten rubberen slangen; voor aardgas en voor butaan/propana.
 - Gebruik steeds het juiste type.
 - Controleer minstens één maal per jaar de rubberen slang over zijn totale lengte. De slang moet worden vervangen zodra er scheurtjes, barsten, vervormingen of beschadigingen zichtbaar zijn en in ieder geval ten minste elke 5 jaar voor rubberen slangen voor butaan/propana.
 - Rubberen slangen voor aardgas dienen vervangen te worden uiterlijk op de vervangingsdatum vermeld op de slang.
 - Gebruik het liefst een metalen gaslang deze kan voor alle kooktoestellen gebruikt worden en heeft geen houdbaarheidsdatum.
 - Controleer ook regelmatig de verbindingstukken.
 - Controleer op voorhand waar de afsluitkranen van de gasleidingen zich bevinden. Zo ben je beter voorbereid in het geval er toch iets fout zou lopen. Plaats de afsluitkranen nooit achter een inbouwfornuis of een achter een ladenblok.
 - Wens je je woning te controleren op gaslekken? Gebruik dan geen aanstekers of lucifers maar smeer zeepsop rond de verbindingen. Luchtbelletjes geven aan dat er een lek is.
 - Zorg ervoor dat je gasteller steeds bereikbaar is.
 - Sluit de hoofdkraan af indien je het gas lange tijd niet gebruikt (bijvoorbeeld tijdens vakanties).
 - Laat je kooktoestel aansluiten door een erkend vakman.

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

VLAM IN DE PAN:

- Schakel onmiddellijk de gastoevoer of de elektriciteit van het fornuis uit.
- Schakel onmiddellijk de dampkap uit.
- Probeer, indien mogelijk, de steekvlam te doven met een passend deksel, een vochtige katoenen dweil of een blusdeken. Hierdoor wordt de zuurstof van de brandhaard weggenomen en zal het vuur doven. Bescherm hierbij steeds je handen om brandwonden te vermijden.
- Laat het deksel, de vochtige dweil of het blusdeken voldoende lang op de pan of de kookpot liggen. Wacht steeds tot het geheel voldoende afgekoeld is. Verplaats de pan of kookpot niet. Door vroegtijdig de blusmiddelen van de kookpot of pan

weg te nemen, wordt er opnieuw zuurstof tot bij de brandhaard gebracht en kan er terug een steekvlam ontstaan.

- Als de vochtige dweil begint te drogen, gooi je er een tweede vochtige dweil bovenop. Idealiter heb je altijd een blusdeken bij de hand.
- Verplaats **NOOIT** een brandende pot of pan!
- Blus **NOOIT** brandend vet met water!

GASLEK:

- Sluit de gastoevoer af in de woning als dit op een veilige manier kan. Draai, indien mogelijk, de hoofdkraan dicht.
- Verlucht indien mogelijk! Open ramen en deuren die naar buiten uitgeven (zo hoog mogelijk verluchten voor aardgas en zo laag mogelijk verluchten voor butaan/propaan).
- Maak geen vlammen of vonken. Gebruik **NOOIT** schakelaars of elektrische toestellen (lichten, ...).
- Evacueer alle bewoners die zich in de woning bevinden, verwittig de burens en spreek af op een verzamelplaats op een voldoende afstand van de woning.
- Laat je gasinstallatie controleren en herstellen door een erkend vakman. Pas daarna mag de installatie terug in dienst worden genomen.
- Bij twijfel verwittig de brandweer (112) en/of de netbeheerder (aardgas) - flesverdelers (butaan/propaan) en geef ze duidelijke informatie over het type woning, specificaties gasaansluiting, lek, ...

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Je merkt de geur van gas op, blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

De microgolfoven

De microgolfoven wordt steeds vaker gebruikt in de keuken. Handig toch? Snel even een hapje of een kopje water opwarmen, snel wat vlees ontdooien, ... Blijf toch voorzichtig met hoe je het toestel gebruikt en wat je erin plaatst.

Wat zijn mogelijke risico's?

- Brandwonden door het opwarmen van voorwerpen (kopjes, kommen, borden, ...) en voedsel dat te warm geworden is.
- Explosiegevaar door het hermetisch afsluiten van voedsel tijdens het opwarmen ervan.
- Brandgevaar door het te lang opwarmen van voedsel of het verbranden van vet.
- Brand- en explosiegevaar door voorwerpen (zoals o.a. metalen) op te warmen die niet in een microgolfoven thuishoren.
- Brandgevaar door verbranding van spatten van vetten of vlekken van bepaalde voedingsmiddelen op de wanden en roosters van de microgolfoven.

Veilig handelen - enkele preventietips.

- Wees voorzichtig wanneer je opgewarmd voedsel uit de microgolfoven neemt.
- Plaats enkel voorwerpen in de microgolfoven die daarin thuishoren. Lees hiervoor aandachtig de gebruiksaanwijzing van het toestel. Vermijd in ieder geval metalen voorwerpen.
- Sluit het voedsel niet hermetisch af. Zorg er bij het opwarmen steeds voor dat de stoom kan ontsnappen.
- Bedek de schotel om spatten te vermijden.
- Verwijder, net zoals bij een gewone oven, regelmatig vet en etensresten.

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

- Trek onmiddellijk de stekker van het toestel uit.
- Laat de microgolfoven dicht.
- Verwittig de brandweer (112).

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

De friteuse

Zelfgemaakte frietjes smaken altijd het best!

Heb je zin in een snelle hap, dan is frituren meestal de oplossing. Toch is het belangrijk steeds alert te blijven. Een ongeval is snel gebeurd!!

Wat zijn mogelijke risico's?

- Brandgevaar door oververhitting van het frituurvet. (Het vet kan overlopen en ontvlammen).
- Brandgevaar door het verkeerd blussen van een brandende friteuse.
- Brandwonden door het spatten van frituurvet. Dit kan zich voordoen wanneer je voedsel met een (groot) gehalte aan water in het frituurvet brengt. Waterdruppels die in het hete vet terechtkomen, worden direct omgezet naar stoom dat zo snel mogelijk wenst te ontsnappen waardoor spatten ontstaan.
- Brandwonden door het struikelen met een friteuse met heet vet.

Veilig handelen - enkele preventietips.

- Ververs regelmatig het frituurvet (na ongeveer 10 keer). Na elke bakbeurt gaat de kwaliteit van het vet achteruit en kan dit sneller oververhitten. De restjes die achterblijven in het vet kunnen gemakkelijker vuur vatten.
- Laat een friteuse nooit onbewaakt achter als het toestel nog aanstaat. Zet het toestel steeds uit bij het verlaten van de ruimte.
- Draai het handvat van de mand steeds naar binnen.
- Laat de friteuse steeds afkoelen vooraleer ze te verplaatsen.
- Kies bij voorkeur voor een friteuse voorzien van een thermostaat met thermische beveiliging.
- Frituren in een wokpan of een gewone pan, zonder thermostaat, is gevaarlijk omdat je geen controle hebt over de temperatuur van het vet.

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

- Giet **NOOIT WATER** over een brandende friteuse!! Hierdoor vererger je de situatie alleen maar. Het water kan een enorme vuurbal veroorzaken.
- Trek onmiddellijk de stekker van het toestel uit.
- Schakel onmiddellijk de dampkap uit.
- Gebruik een passend deksel, een vochtige katoenen dweil of een blusdeken om de friteuse af te dekken. Hierdoor wordt de zuurstof van de brandhaard weggenomen en zal het vuur doven. Bescherm hierbij steeds je handen om brandwonden te vermijden.
- Laat het deksel, de vochtige dweil of het blusdeken voldoende lang op de friteuse

liggen tot het geheel voldoende afgekoeld is. Verplaats de friteuse niet. Door vroegtijdig de blusmiddelen van de friteuse weg te nemen, wordt er opnieuw zuurstof tot bij de brandhaard gebracht en kan er terug een steekvlam ontstaan.

- Haal het blusdeken of de vochtige dweil er zelf niet af, wacht op de brandweer.
- Als de vochtige dweil begint te drogen, gooi je er een tweede vochtige dweil bovenop. Idealiter heb je altijd een blusdeken bij de hand.
- Verwittig de brandweer (112).
- Probeer NOOIT een brandende friteuse te verplaatsen!

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

De broodrooster

Bij het ontbijt smaakt een toast altijd!

Toch vraagt een broodrooster het nodige onderhoud. Vergeet dit niet!

Wat zijn mogelijke risico's?

- Brandgevaar door het ontvlammen van broodkruimels.

Veilig handelen - enkele preventietips.

- Reinig regelmatig je broodrooster na gebruik. Door het roosteren van brood, blijven er broodkruimels achter in het toestel.
- De nieuwe broodroosters zijn meestal voorzien van een opvangbakje dat je gemakkelijk kan reinigen.
- Gebruik het toestel enkel waarvoor het bedoeld is.
- Laat het toestel niet onbewaakt achter wanneer het aan staat.

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

- Trek onmiddellijk de stekker van het toestel uit.
- Dek het toestel af met een blusdeken of een vochtige katoenen dweil. Hierdoor wordt de zuurstof van de brandhaard weggenomen en zal het vuur doven. Bescherm hierbij steeds je handen om brandwonden te vermijden.
- Laat de vochtige dweil of het blusdeken voldoende lang over het toestel liggen.
- Wacht steeds tot het geheel voldoende afgekoeld is. Door vroegtijdig de blusmiddelen weg te nemen, wordt er opnieuw zuurstof tot bij de brandhaard gebracht en kan er terug een steekvlam ontstaan.
- Als de vochtige dweil begint te drogen, gooi je er een tweede vochtige dweil bovenop. Ideaal zou zijn dat je altijd een blusdeken bij de hand hebt.
- Verwittig de brandweer (112).

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

De dampkap

De dampkap zorgt er voor dat stoom en rookgeurtjes worden weggezogen uit de keuken. Hierdoor worden echter ook vetten opgezogen en zo kunnen vetresten achterblijven in de filter en de afvoerbuis van de dampkap.

Wat zijn mogelijke risico's?

- Ontvlammen van vetresten.
- De vlammen van een brandende friteuse, een kookpot of pan kunnen aangezogen worden en zich verder verspreiden.

Veilig handelen - enkele preventietips

- Reinig of vernieuw de vetfilter van je dampkap minimaal 4 keer per jaar.
- Gebruik bij voorkeur een metalen filter (makkelijk te reinigen in de vaatwas).
- Flambeer nooit gerechten onder een werkende dampkap.
- Schakel de dampkap uit mocht de vlam in de pan slaan of de friteuse in brand schieten.
- Respecteer een afstand van ongeveer 60cm tussen de dampkap en het kookfornuis.

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

- Zet onmiddellijk de dampkap uit.
- Verwittig de brandweer (112).

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

De keukengeiser op gas

In sommige keukens staat er nog een keukengeiser op gas om water op te warmen.

Een keukengeiser is een toestel voor de productie van warm water dat niet aangesloten is op een schoorsteen (type A genoemd).

Een keukengeiser is bestemd voor onderbroken gebruik.

Het mag NIET gebruikt worden voor de productie van grote volumes warm water (zoals stortbad, bad,)

Sinds 1989 zijn alle 5-liter keukengeisers die op de markt verkocht worden voorzien van CDA of atmosfeerbeveiliging, waardoor het toestel uitschakelt bij gevaar.

Wat zijn mogelijke risico's?

- CO-intoxicatie door onvoldoende verluchting en/of slechte verbranding.

Veilig handelen - enkele preventietips.

- Vervang zo snel mogelijk een keukengeiser zonder atmosfeerbeveiliging.
- Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte! Het is wettelijk verplicht een niet-afsluitbare luchtopening met een vrije oppervlakte van minstens 150 cm² onderaan EN bovenaan in deze ruimte te voorzien.
- Indien hiervoor ventilatieroosters worden gebruikt, moeten deze regelmatig gecontroleerd en afgestoft worden.
- Laat je geiser jaarlijks controleren en reinigen door een erkend vakman. Een slecht werkende geiser kan leiden tot een onvolledige verbranding van de gassen waardoor er kans op CO-vergiftiging kan ontstaan. Houdt het verslag van de controle bij tot de volgende controle.
- Controleer de kleur van de vlam. De vlam moet altijd kort, strak en blauw gekleurd zijn. Een lange, slappe en gele vlam duidt op een onvolledige verbranding van het gas en kan gevaarlijk zijn.
- Controleer of het toestel wordt voorafgegaan door een op de leiding gemonteerde stopkraan. Deze stopkraan moet goedgekeurd zijn. Het is belangrijk dat de stopkranen gemakkelijk bereik- en bedienbaar zijn. Elk toestel moet afzonderlijk kunnen afgesloten worden.

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

Wat moet je doen wanneer iemand een CO-vergiftiging heeft?

- Let op je eigen veiligheid!
- Open ramen en deuren.
- Schakel het toestel uit.
- Is de persoon bewusteloos? Haal de persoon uit de kamer en bel 112 en vermeld dat het om een CO-vergiftiging kan gaan.
- Is de persoon niet bewusteloos? Haal de persoon uit de kamer en bel de huisarts.
- Plaats het toestel buiten gebruik tot dat het vervangen wordt of hersteld wordt door een erkend vakman.

Vermoed je een CO-probleem?

Heb je regelmatig hoofdpijn na gebruik van een keukengeiser of zijn de ramen en muren vochtig: Contacteer je gemeente om na te gaan hoe ze je van dienst kunnen zijn.

Gasflessen

In sommige woningen worden nog steeds gasflessen gebruikt en bewaard.

Deze butaan- of propaanflessen worden o.a. gebruikt als brandstof voor het fornuis, de barbecue, bijzetverwarming, ...).

Gas in flessen is zwaarder dan lucht.

Wat zijn mogelijke risico's?

Brand- en explosiegevaar door ophoping van gas door:

- een niet afgesloten kraan.
- onoordeelkundig gebruik.
- een versleten gasleiding.

Veilig handelen - enkele preventietips.

- Bewaar en gebruik gasflessen steeds rechtop op een vlakke ondergrond op een goed verluchte plaats. Het best worden de gasflessen vastgemaakt waardoor ze niet kunnen omvallen.
- Bewaar en gebruik gasflessen indien mogelijk in de schaduw.
- Bewaar en gebruik butaan- en propaanflessen niet in een wandkast, in de nabijheid van een keldergat, in de kelder of lager gelegen ruimtes. Beide gassen zijn zwaarder dan lucht waardoor er een kans is dat gas zich ophoopt en er explosiegevaar ontstaat.
- Bewaar en gebruik nooit propaanflessen binnen in uw woning.
- Bewaar en gebruik butaanflessen op een plaats waar de temperatuur hoger is dan 5°C.
- Bewaar en gebruik gasflessen niet in de buurt van ontvlambare materialen en hou sigaretten, lucifers of ander vuur uit de buurt.
- Gebruik nooit een gasfles zonder reduceerklep. Open een gasfles enkel manueel, gebruik hiervoor geen werktuig.
- Gaslangen hebben een lengte van maximum 2 meter. Het verbinden van meerdere slangen met elkaar is verboden.
- Gaslangen mogen niet ingewerkt zijn in een muur of vloer. Ze mogen ook niet door een muur of vloer gaan.
- Rubberen gaslangen mogen enkel gebruikt worden voor het aansluiten van verplaatsbare toestellen. Er zijn twee soorten rubberen slangen; voor aardgas en voor butaan/propaan. Gebruik steeds het juiste type.
- Controleer minstens één maal per jaar de rubberen slang over zijn totale lengte. • De slang moet worden vervangen zodra er scheurtjes, barsten, vervormingen of beschadigingen zichtbaar zijn en in ieder geval ten minste elke 5

- jaar voor rubberen slangen voor butaan/propaan.
- Gebruik het liefst een metalen gas slang deze kan voor alle toestellen gebruikt worden en heeft geen houdbaarheidsdatum.
- Controleer ook regelmatig de verbindingstukken.
- Controleer op voorhand waar de afsluitkranen van de gasleidingen zich bevinden.
- Zo ben je beter voorbereid in het geval er toch iets fout zou lopen. Plaats de afsluitkranen nooit achter een inbouwfornuis of een achter een ladenblok.
- Controleer de datum op de gasfles.
- Wens je je woning te controleren op gaslekken? Gebruik dan geen aanstekers of lucifers maar smeer zeepsop rond de verbindingen.
- Luchtbelletjes geven aan dat er een lek is.
- Laat je toestel aansluiten door een erkend vakman.
- Sluit de hoofdkraan van de gasfles na gebruik. De hoofdkraan van een niet gebruikte gasfles moet altijd gesloten zijn.

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

GASLEK:

- Sluit de gastoevoer af als dit op een veilige manier kan. Draai, indien mogelijk, de kraan van de gasfles dicht.
- Verlucht de ruimte indien mogelijk! Open ramen en deuren die naar buiten uitgeven (zo laag mogelijk verluchten voor butaan en propaan).
- Maak geen vlammen of vonken. Gebruik **NOOIT** schakelaars of elektrische toestellen (lichten, ...).
- Evacueer alle bewoners, verwittig de buren en spreek af op een verzamelplaats op een voldoende afstand van je woning.
- Laat je gasinstallatie controleren en herstellen door een erkend vakman. Pas daarna mag de installatie terug in dienst worden genomen.
- Bij twijfel verwittig de brandweer (112) en/of de flesverdelers en geef ze duidelijke informatie over het type woning, specificaties gasaansluiting, lek, ...
d'habitation, les caractéristiques du raccordement au gaz, la fuite, ...

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

Stopcontacten, verlengsnoeren en verdeelstekkers

Wist je dat er op een verdeelstekker vermeld staat hoeveel het maximaal toegelaten Watt bedraagt?

Controleer je, bij het aansluiten van een (bijkomend) toestel via een verdeelstekker, of je het toegelaten vermogen op het elektriciteitsnet niet overschrijdt?

Toestellen die veel vermogen vragen sluit je het best direct aan op het stopcontact. Zo voorkom je overbelasting en kans op brand in het desbetreffende circuit van het elektriciteitsnet.

Rekenvoorbeeld:

Stel dat het max. toegelaten aantal Watt voor de verdeelstekker 3500W bedraagt.

Een waterkoker met een vermogen van 2500W en een mixer met een vermogen van 700W mogen gelijktijdig op deze verdeelstekker aangesloten worden. ($2500W + 700W = 3200W$)

Een waterkoker met een vermogen van 2500W en een keukenrobot met een vermogen van 1500W mogen niet gelijktijdig op deze verdeelstekker worden aangesloten. ($2500W + 1500W = 4000W$)

Wat zijn mogelijke risico's?

- Brand door overbelasting van het elektriciteitsnet.
- Oververhitting van de elektriciteitsdraden.
- Elektrocutie.

Veilig handelen - enkele preventietips

- Zorg voor (kind)veilige stopcontacten.
- Permanente elektrische toestellen zoals o.a. de vaatwasser, de diepvriezer en de microgolfoven moeten geaard zijn (wettelijk verplicht) en op een geaard stopcontact worden aangesloten.
- Sluit elektrische toestellen aan op een geaard stopcontact tenzij ze een dubbele isolatie hebben.
- Vermijd loshangende elektriciteitsdraden.
- Losse snoeren moeten regelmatig gecontroleerd worden op beschadigingen.
- Rol verlengsnoeren volledig af om oververhitting tegen te gaan.
- Stof snoeren en verlengkabels regelmatig af, op die manier voorkom je een grotere warmteopstapeling.
- Leg nooit iets op een verlengsnoer of verdeelstekker (matje of andere).
- Sluit 2 (of meerdere) verdeelstekkers niet aan op elkaar. Hierdoor kan het

elektriciteitsnetwerk overbelast worden.

- Houd stopcontacten, verlengsnoeren en verdeelstekkers buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Sluit toestellen die veel vermogen vragen (goede voorbeelden zijn o.a. een elektrische friteuse of waterkoker) rechtstreeks aan op het stopcontact.
- Controleer steeds het beschreven maximaal aantal Watt van de verdeelstekker en blijf daar altijd ruim onder. Deze waarde staat vermeld op de verdeelstekker.
- Koop elektrische verdeelstekkers voorzien van een terugstelbare overspanningsbeveiliging of gebruik een overspanningsbeveiligde tussenstekker om uw elektrische toestellen te beschermen tegen een tijdelijke overspanning in de elektrische installatie.
- Gebruik geen elektrische apparaten in de buurt van water.
- Water en elektriciteit = elektrocutie.
- Stel alle beschadigde of defecte elektrische apparaten, stopcontacten, verlengsnoeren en verdeelstekkers buiten gebruik.

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

- Trek onmiddellijk het toestel, het verlengsnoer of de verdeelstekker uit.
- Verwittig de brandweer (112).

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

Kookboeken, keukenpapier, kaarsen, gordijnen, ...

De keuken gezellig aankleden is altijd leuk. Denk er bij de inrichting echter eens over na of die gordijnen niet te dicht bij het kooktoestel hangen ...

Kaarsen aansteken zorgt direct voor meer sfeer, maar is dit noodzakelijk in je keuken? Theelichtjes bijvoorbeeld, zijn bedoeld om iets op te warmen of warm te houden en geven veel warmte af.

Wat zijn mogelijke risico's?

- Ontsteken van brandbaar materiaal (onder andere door keukenpapier, een handdoek of een blad uit een kookboek te dicht bij de warme kookplaten te leggen, gordijnen die vuur vatten, ...).
- Ontsteken van brandbaar materiaal in de buurt van brandende kaarsen door o.a. het omvallen van de kaars of door het stukspringen van een niet aangepaste kaarsenhouder.
- Ontsteken van brandbaar materiaal onder theelichtjes.
- Brandwonden door heet kaarsvet.

Veilig handelen - enkele preventietips

- Houd brandbaar materiaal uit de buurt van warmtebronnen zoals o. a. de kookplaten van het kooktoestel.
- Hou het werkoppervlak netjes zodat je een goed overzicht hebt.
- **KAARSEN:**
 - Plaats een kaars of theelichtje steeds loodrecht op een vlakke, niet-brandbare ondergrond in een stevige niet-brandbare open kaarsenhouder.
 - Plaats een kaars of theelichtje steeds op een goed zichtbare plaats. Zo kan je bij problemen direct ingrijpen.
 - Verplaats geen brandende kaarsen.
 - Doof kaarsen en theelichtjes steeds bij het verlaten van de ruimte.
- Vermijd tocht!

Tocht kan onder andere gevaarlijk zijn voor de vlam van een brandend kaars en gordijnen die te dicht bij een warmtebron komen.

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

- Tracht een beginnende brand te blussen met water of een blusdeken.
- Dek het brandend voorwerp af met een blusdeken of een vochtige katoenen dweil.

- Hierdoor wordt de zuurstof van de brandhaard weggenomen en zal het vuur doven. Bescherm hierbij steeds je handen om brandwonden te vermijden.
- Laat de vochtige dweil of het blusdeken voldoende lang over het brandend voorwerp liggen en wacht steeds tot het geheel voldoende afgekoeld is. Door vroegtijdig de blusmiddelen weg te nemen, wordt er opnieuw zuurstof tot bij de brandhaard gebracht en kan er terug een steekvlam ontstaan.
- Als de vochtige dweil begint te drogen, gooi je er een tweede vochtige dweil bovenop. Idealiter heb je altijd een blusdeken bij de hand.
- Let steeds op voor elektrische toestellen, indien je de brand tracht te blussen met water. Elektriciteit en water kunnen aanleiding geven tot kortsluiting of elektrocutie.

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

Lucifers of aanstekers

Met lucifers en/ of een aansteker maak je vuur in een vingerknip.

Kinderen worden aangetrokken door vuur, maar ze zijn zich meestal niet bewust van de risico's die ze nemen wanneer ze met vuur spelen, noch van de gevolgen die ermee gepaard kunnen gaan.

Wat zijn mogelijke risico's?

- Brandgevaar.
- Gevaar op brandwonden.

Veilig handelen - enkele preventietips

- Laat nooit lucifers of aanstekers rondslingeren. Bewaar deze op een vaste plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Verbied kinderen onder de 5 jaar om lucifers, aanstekers en kaarsen aan te raken. Leer oudere kinderen op een veilige manier omgaan met deze producten. Zorg ervoor dat de lucifer goed gedoofd is alvorens deze weg te gooien in een asbak en volledig afgekoeld is alvorens deze in de vuilbak te gooien. Doof de lucifer bijvoorbeeld met behulp van water.
- Wees voorzichtig indien je een lucifer of sigaret weggooit in een vuilnisbak. Een sigarettenpeuk of lucifer die nog warm is kan ander afval doen ontbranden of beginnen smeulen (zoals o.a. papier met vetresten, verpakkingsmateriaal, keukenpapier, doeken voorzien met reinigingsproduct, ...).

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

- Tracht een beginnende brand te blussen met water of een blusdeken.
- Dek het brandend voorwerp af met een blusdeken of een vochtige katoenen dweil. Hierdoor wordt de zuurstof van de brandhaard weggenomen en zal het vuur doven. Bescherm hierbij steeds je handen om brandwonden te vermijden.
- Laat de vochtige dweil of het blusdeken voldoende lang over het brandend voorwerp liggen en wacht steeds tot het geheel voldoende afgekoeld is. Door vroegtijdig de blusmiddelen weg te nemen, wordt er opnieuw zuurstof tot bij de brandhaard gebracht en kan er terug een steekvlam ontstaan.
- Als de vochtige dweil begint te drogen, gooi je er een tweede vochtige dweil bovenop. Idealiter heb je altijd een blusdeken bij de hand. Let steeds op voor elektrische toestellen, indien je de brand tracht te blussen met

water. Elektriciteit en water kunnen aanleiding geven tot kortsluiting of elektrocutie.

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

Ontvlambare producten

Al even gekeken naar het gevarensymbool op reinigingsproducten of spuitbussen? Producten voorzien van een gevarensymbool met een vlam, zijn (zeer) ontvlambare producten.

Solventen, bepaalde spuitbussen (sprays), veel onderhoudsproducten, ... kunnen vuur vatten bij relatief lage temperaturen.

Wees dan ook voorzichtig!!

Wat zijn mogelijke risico's?

- Brand- en explosiegevaar.
- Zelfontbranding door hitte.

Veilig handelen - enkele preventietips.

- Gebruik nooit ontvlambare producten of spuitbussen in de buurt van een naakte vlam en verlucht de ruimte steeds na gebruik.
- Giet geen ontvlambare vloeistoffen in de gootsteen. Dampen kunnen blijven hangen en door een vonk, waakvlam of sigaret plots ontvlammen.
- Plaats nooit ontvlambare producten voor het raam, hou deze producten uit de buurt van het zonlicht. Door de warmte kunnen deze producten uit zichzelf vuur vatten.
- Houd ontvlambare producten buiten het bereik van kinderen. Beperk de hoeveelheid ontvlambare producten en bewaar deze goed afgesloten in hun originele verpakking en opgeborgen waar er voldoende ventilatie is (verlucht de plaats waar ze staan regelmatig en steek er nooit een sigaret op).
- Houd ontvlambare producten uit de buurt van elke warmtebron.
- Vermijd om ontvlambare producten in de keuken op te slaan.
- Bewaar doeken die met ontvlambare producten doordrenkt zijn in een hermetisch afsluitbare houder.
- Gooi nooit spuitbussen in het vuur.
- Bewaar spuitbussen uit het zonlicht en uit de buurt van warmtebronnen.
- Strijk niet onmiddellijk op textiel behandeld of doordrenkt met ontvlambare producten of gooi deze niet in de droogkast. Laat eerst deze producten verdampen.
- Sla het noodnummer van het antigifcentrum (070/245 245) op in uw GSM of leg het nummer naast uw telefoon.

Wat kan je doen als het toch fout loopt?

- Probeer een beginnende brand te blussen met een blusapparaat of een blusdeken.
- Dek het brandend voorwerp af met een blusdeken of een vochtige katoenen dweil. Hierdoor wordt de zuurstof van de brandhaard weggenomen en zal het vuur doven. Bescherm hierbij steeds je handen om brandwonden te vermijden.
- Laat de vochtige dweil of het blusdeken voldoende lang over het brandend voorwerp liggen. Wacht steeds tot het geheel voldoende afgekoeld is. Door vroegtijdig de blusmiddelen weg te nemen, wordt er opnieuw zuurstof tot bij de brandhaard gebracht en kan er terug een steekvlam ontstaan.
- Als de vochtige dweil begint te drogen, gooi je er een tweede vochtige dweil bovenop. Idealiter heb je altijd een blusdeken bij de hand.
- Verwittig de brandweer (112) voor een controle.

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

De feestelijke tafel

Gezellig samen zijn met familie of vrienden wordt zoveel sfeervoller met een feestelijk gedekte tafel.

Wat zijn de risico's?

- Ontsteken van brandbaar materiaal (onder andere door de aanwezigheid van tafelkooktoestellen met een vlam (zoals o. a. het fonduetoestel, raclette toestel, ...) of elektrische tafelkooktoestellen (zoals o. a. een grill) of door decoratieve kaarsen.
- Brandwonden.

Veilig handelen - enkele preventietips.

- Leg geen tafelkleed op de tafel, maar maak liever gebruik van placemats.
- Plaats geen gevaarlijke voorwerpen op de rand van de tafel. ALLE hete vloeistoffen en hete potten horen in het midden van de eettafel.
- Plaats hete potten steeds op een onderlegger.
- Plaats brandbare voorwerpen niet in de buurt van een open vlam. (bv. bloemstukjes, servetten, tafelpapier, ...).
- **KAARSEN:**
Plaats geen kaarsen in de buurt van brandbaar materiaal en in de buurt van vloeibare brandstof voor tafelkooktoestellen (fondue, ...).
Plaats een kaars of theelichtje steeds loodrecht op een vlakke, niet-brandbare ondergrond in een stevige niet-brandbare open kaarsenhouder.
Plaats een kaars of theelichtje steeds op een goed zichtbare en makkelijk te bereiken plaats (zo kan je bij problemen direct ingrijpen).
Verplaats geen brandende kaarsen.
Doof kaarsen steeds bij het verlaten van de ruimte.
- **TAFELKOOKTOESTELLEN:**
Gebruik bij voorkeur elektrische tafelkooktoestellen (fondue, gourmet, ...).
Voor niet-elektrische tafelkooktoestellen, gebruik je het best een aansteekpasta in plaats van een vloeibare brandstof. Bewaar de brandstof steeds uit de buurt van elke warmtebron.
Zet de tafelkooktoestellen niet aan de rand van de eettafel.
Maak het snoer van de tafelkooktoestellen vast rond de tafelpoot. Probeer het toestel zo op de tafel te plaatsen, dat het elektrisch snoer zo weinig mogelijk gasten hindert en dat het geen gevaar oplevert voor de gasten om erover te struikelen.
Schakel kooktoestellen, zoals een fondue- of gourmettoestel, een schotelverwarmer, ... uit als je de ruimte verlaat.

Wat als het toch fout loopt?

- Probeer een beginnende brand te blussen met een blusapparaat of een blusdeken.
- Dek het brandend voorwerp af met een blusdeken of een vochtige katoenen dweil. Hierdoor wordt de zuurstof van de brandhaard weggenomen en zal het vuur doven.
- Bescherm hierbij steeds je handen om brandwonden te vermijden. Laat de vochtige dweil of het blusdeken voldoende lang over het brandend voorwerp liggen. Wacht steeds tot het geheel voldoende afgekoeld is. Door vroegtijdig de blusmiddelen weg te nemen, wordt er opnieuw zuurstof tot bij de brandhaard gebracht en kan er terug een steekvlam ontstaan.
- Als de vochtige dweil begint te drogen, gooi je er een tweede vochtige dweil bovenop. Idealiter heb je altijd een blusdeken bij de hand.
- Let steeds op voor elektrische toestellen, indien je de brand tracht te blussen met water. Elektriciteit en water kunnen aanleiding geven tot kortsluiting of elektrocutie.
- Blus **NOOIT** brandend vet met water.
- Verwittig de brandweer (112).

Brandwonden komen vaak voor in de keuken. Hou daarom steeds de slogan "Eerst water, de rest komt later!" in acht. Meer preventietips hierover vind je terug onder B- Wat in geval van brandwonden?

Blussen heeft geen zin of je hebt al een eerste bluspoging ondernomen? Evacueer zo snel mogelijk de woning. Meer hierover vind je terug onder C - Evacueren.

Wat in geval van brandwonden?

Eerst water, de rest komt later!

Deze slogan wordt vaak gebruikt bij de preventie van brandwonden!

Toch vergeten we soms de preventietips die de basis vormen om correct te handelen bij brandwonden.

Hieronder vind je alvast de preventietips nog eens op een rij.

KOELEN:

- Behandel de brandwonde binnen de 20 minuten na het oplopen van de brandwonde.
- Koel de wonde gedurende 20 minuten.
- Gebruik lauw stromend water van ongeveer 20°C.
Dit is belangrijk om de ernst van de brandwonde te beperken en de genezing te bevorderen.

AFDEKKEN:

- Bedek de wonden onmiddellijk na het koelen. Gebruik hiervoor vochtige propere doeken (niet inklevend).
- Breng geen zalven of andere topica aan alvorens advies te vragen aan een arts.

BEHANDELING:

- De behandeling is sterk afhankelijk van de diepte en de uitgebreidheid van de brandwonden.
- De behandeling wordt ingesteld door een arts.
- De brandwonde is groter dan een muntstuk van 2 euro: raadpleeg je huisarts.
- De brandwonde is groter dan een hand: meld je zo snel mogelijk aan bij de spoedgevallendienst van het dichtstbijzijnde ziekenhuis. Daar zal een doorverwijzing naar een brandwondencentrum desnoods overwogen worden.
- De brandwonde is groter dan de oppervlakte van een arm (ongeveer 10% van het lichaam) of in geval van twijfel: contacteer snel de hulpdiensten (112)

Meer informatie vind je terug op de website van de verschillende brandwondencentra.

Evacuëren

Ondanks alle voorzorgen die je hebt genomen, gebeurt het onwaarschijnlijke toch... Rook verspreidt zich heel snel via openstaande deuren, beperkt de zichtbaarheid en ... dood.

Het is daarom belangrijk op voorhand na te denken over een vluchtplan en dit samen met alle bewoners in te oefenen.

Wat moet je doen...

- Bemerk je een beginnende brand: verlaat de ruimte en sluit de deur.
- Sla alarm in je huis: waarschuw direct alle bewoners.
- Verwittig de brandweer, bel 112.
- Nadat je alarm hebt geslagen, kun je als je blustechnieken beheerst, proberen te blussen.
- Verlaat je woning op een veilige manier en sluit hierbij deuren en ramen. Zo voorkom je dat rook zich verspreidt.
- Neem een sleutel mee.
- Wacht de hulpdiensten op.
- Volg het evacuatieplan, als er één voor handen is. Begeef je via de kortste weg naar buiten en verzamel alle gezinsleden op één veilige plaats, op voldoende afstand van de woning.
- Gebruik geen lift.
- Loop niet en keer niet terug op je stappen.
- Ga niet binnen in een lokaal dat gevuld is met rook.
- Is de zichtbaarheid beperkt: Houd in de mate van het mogelijke contact met de muur (bijvoorbeeld met de hand of voet).
- Houdt een vochtige doek voor je mond: de rook of de verbrandingsgassen kunnen je namelijk doen stikken.
- Blijf zo dicht mogelijk bij de vloer: daar is er meer zuurstof.
- Controleer altijd de warmte achter een gesloten deur alvorens die te openen
- Als de gangen en trappen vol rook hangen....
- Probeer bij een venster aan de straatkant te geraken en probeer de brandweer (112) te (her)contacteren zodat je je positie kunt aangeven.
- Als het vertrek met rook gevuld is en vluchten naar een veilige plaats niet mogelijk is, blijf dan zo dicht mogelijk bij de grond, daar is er meer zuurstof.
- Signaleer je aanwezigheid.

Evacuatieplan:

- Maak een rondgang in je woning, je gebouw.
- Ga in elk vertrek na hoe je, in geval van nood, naar buiten kunt vluchten.
- Denk na hoe en langs waar je de woonkamer, de keuken, de kamers op de verdieping, ... kunt verlaten indien de normale weg geblokkeerd is (door vuur, rook, ...).
- Voorzie een veilige verzamelplaats op voldoende afstand van je woning.
- Sensibiliseer de andere bewoners: Leg het evacuatieplan uit aan je familieleden en oefen dit samen in.
- Houd er bij het opstellen van je evacuatieplan rekening mee dat tijdens een brand de elektriciteit kan uitvallen en het mogelijk is dat de verlichting niet meer werkt.

Het blusdeken

Een blusdeken kan je kopen in de meeste doe-het-zelfzaken.

Plaats het blusdeken steeds binnen handbereik en bij voorkeur in de keuken.

Leg het op een gemakkelijk bereikbare plaats. In een noodsituatie heb je namelijk geen tijd om het te zoeken.

Waarom zou je het niet aan de muur bevestigen?

Het is belangrijk dat je leert omgaan met een blusdeken.

Oefen onderstaande handelingen in zodat je weet wat je moet doen op het moment dat je het blusdeken nodig hebt.

- Neem het blusdeken uit de verpakking (of gebruik eventueel een vochtige, maar geen natte dweil).
- Omwikkel je handen met het blusdeken om deze te beschermen.
- Dek het brandend oppervlak zachtjes af met het blusdeken.
- Zorg ervoor dat het geheel bedekt is.
- Zorg dat de toevoer van zuurstof volledig afgesloten is.
- Schakel de stroomvoorziening van het toestel uit of trek de stekker uit.
- Een blusdeken kan eveneens gebruikt worden op een persoon wiens kledij in brand staat.

Een kwalitatief blusdeken is belangrijk, hieronder vind je alvast een aantal belangrijke criteria om een "goed" blusdeken te kiezen:

- Controleer of het blusdeken voldoet aan de norm EN 1869. Deze EN-norm dien je op de verpakking terug te vinden .
- De afmetingen van het blusdeken zijn minimaal 1m op 1 m.
- Het blusdeken is voorzien van 2 zichtbare handgrepen.
- De verpakking, waar het blusdeken in opgeborgen zit, is voorzien van een riem of oogje zodat het kan opgehangen worden.

Het brandblusapparaat

Met een brandblusapparaat kan je een beginnende brand blussen, maar er is een opleiding en een zekere ervaring nodig om op een efficiënte manier te werk te kunnen gaan zonder je eigen veiligheid op het spel te zetten.

Er bestaan verschillende soorten brandblusapparaten.

Voor woningen gaat de voorkeur uit naar brandblussers met water (ook waterschuim genoemd) of poeder (type ABC).

De brandblusser met water/schuim heeft het voordeel efficiënt te werken op de voornaamste brandbare stoffen die in een woning aanwezig zijn. Dit type van brandblusser is relatief makkelijk hanteerbaar en gebruiksvriendelijk. Alleen de bluszone wordt met schuim bedekt.

Hoewel de poederblusser even efficiënt is, is er wat meer behendigheid nodig om deze te hanteren. Bovendien zal de hele ruimte onder het poeder komen te zitten.

Je kleine autobrandblusser volstaat over het algemeen niet. Je kan beter een draagbare, kwaliteitsvolle brandblusser voorzien die voldoet aan de EN3-normen.

Nog enkele preventietips:

- Installeer het brandblusapparaat op een gemakkelijk te bereiken plaats.
- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing.
- Activeer een brandblusapparaat nooit zomaar ! Zodra een brandblusapparaat geactiveerd is, kan deze maar één keer gebruikt worden.
- Controleer of de eventueel gelode veiligheidspin aanwezig is. Indien dat niet het geval is, moet je het apparaat vervangen.

Wist je trouwens dat bepaalde brandblusapparaten fiscaal aftrekbaar zijn?

Een water- of poederblusser van 6 kg of een automatisch blustoestel in lokalen van verwarmingsketels op stookolie zijn onder bepaalde voorwaarden fiscaal aftrekbaar. Meer informatie hierover vindt u terug op www.besafe.be