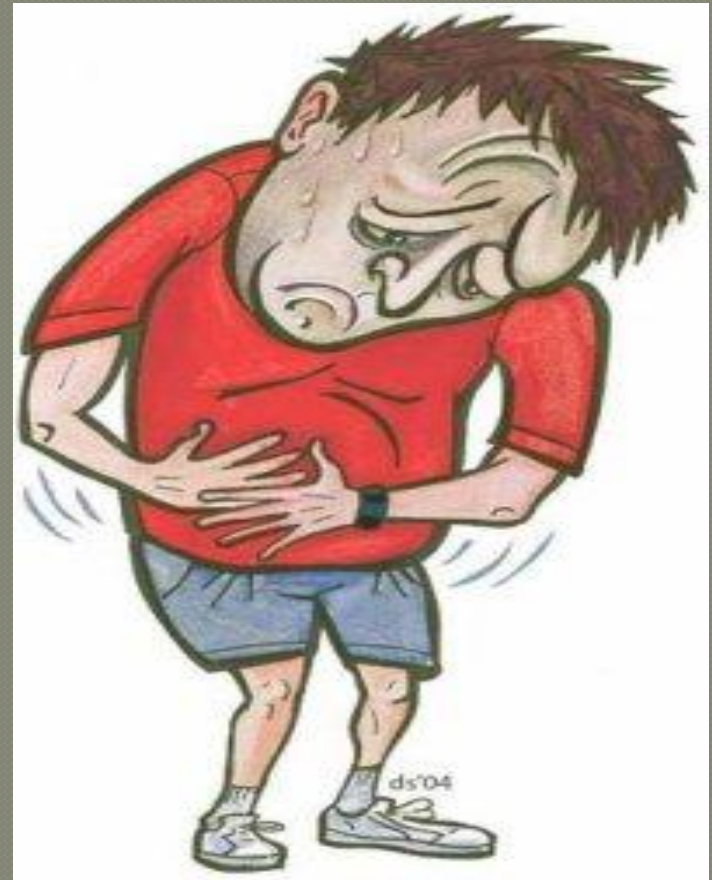


Отравления

Презентацию подготовил
Ледников Герман
Владиславович

Понятие

Отравление — расстройство жизнедеятельности организма, возникшее вследствие попадания в организм яда или токсина, а также действие, вызвавшее такое заболевание (например, убийство и ли самоубийство с помощью яда).



Близкое понятие

Интоксикация — слово используется в медицине и фармакологии.

В русском языке слово интоксикация имеет более узкий смысл, и описывает собственно явление, но не внешнее воздействие, в отличие от слова «отравление»

Симптомы отравления

- тошнота, рвота, диспепсия;
- нарушения зрения, слуха, координации движений;
- изменяется цвет кожных покровов;
- может быть как гипотермия, так и гипертермия;
- нарушения в работе органов дыхательной, сердечно-сосудистой и центральной нервной систем.



Классификация(1)

- Классификация отравлений по типам токсических агентов;
- Классификация отравлений по характеру воздействия токсичного вещества на организм;
- При характеристике отравлений используют существующие классификации ядов по принципу их действия;
- В зависимости от пути поступления ядов в организм

Классификация(1)

КАКИЕ БЫВАЮТ ОТРАВЛЕНИЯ?



Пищевые отравления



*Отравление
лекарствами
и алкоголем*



*Отравление
кислотами
и щелочами*



*Отравление угарным
и светильным газом*



*Отравление
радиоизотопами*

Классификация(1)

Основными группами веществ, вызывающих острые отравления, являются:

- медикаменты;
- алкоголь и суррогаты;
- прижигающие жидкости;
- окись углерода;
- грибы
- шаурма

Классификация(2)

По характеру воздействия токсичного вещества на организм выделяют такие виды интоксикации:

- 1 - Интоксикация острая (acute intoxication)
- 2 - Интоксикация подострая (subacute intoxication)
- 3 - Интоксикация сверхострая (over-acute intoxication)
- 4 - Интоксикация хроническая (chronic intoxication)

Классификация (2)

- 1 - патологическое состояние организма, являющееся результатом однократного или кратковременного воздействия; сопровождается выраженными клиническими признаками
- 2 - патологическое состояние организма, являющееся результатом нескольких повторных воздействий; клинические признаки менее выражены по сравнению с интоксикацией острой
- 3 - острая интоксикация, характеризующаяся поражением центральной нервной системы, признаками которого являются конвульсии, нарушение координации; летальный исход наступает в течение нескольких часов
- 4 - патологическое состояние организма, являющееся результатом длительного (хронического) воздействия; не всегда сопровождается выраженными клиническими признаками.

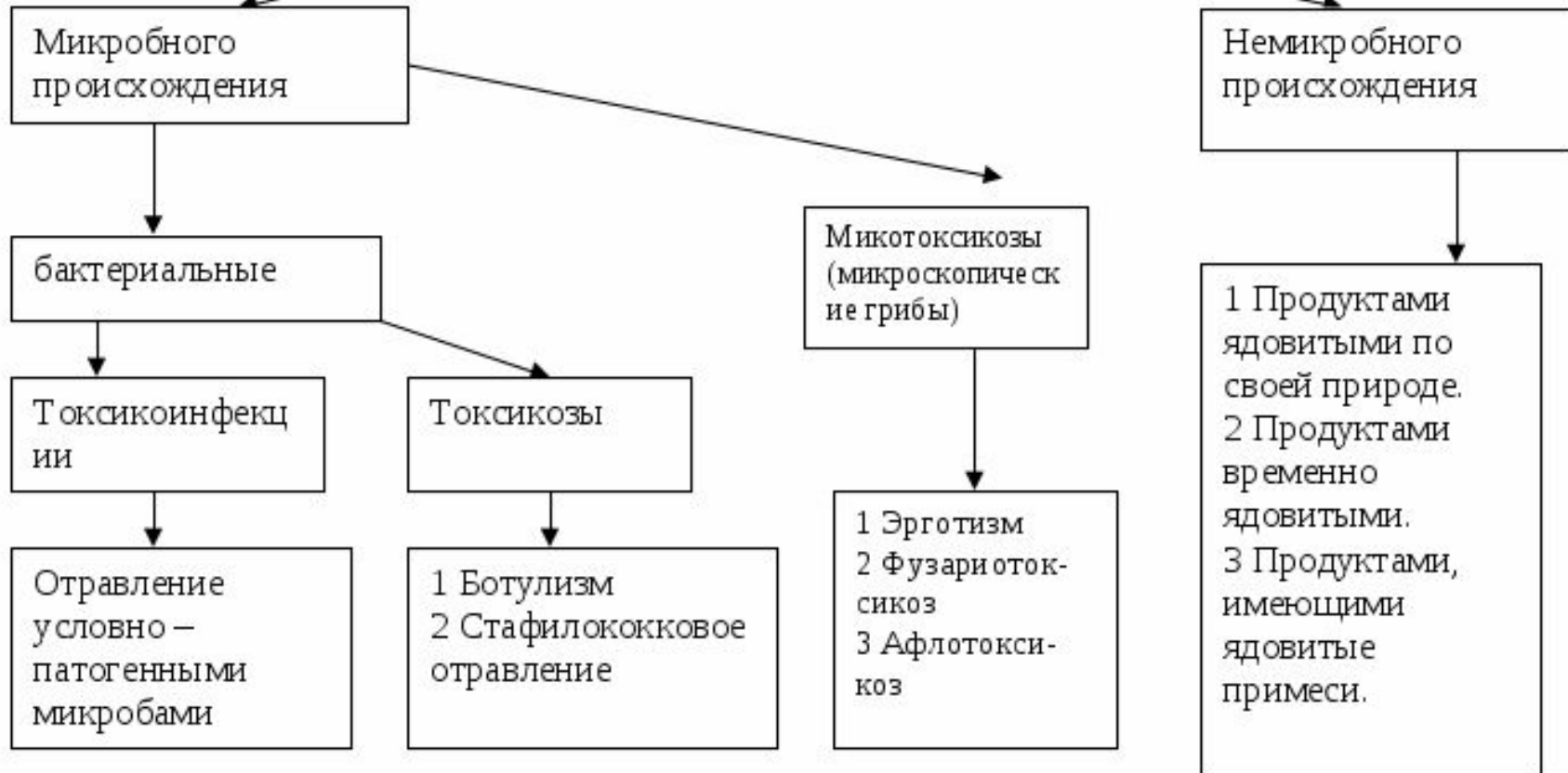
- При характеристике отравлений используют существующие классификации ядов по принципу их действия (раздражающие, прижигающие, гемолитические и др.).
- В зависимости от пути поступления ядов в организм различают ингаляционные (через дыхательные пути), пероральные (через рот), перкутанные (через кожу), инъекционные (при парентеральном введении).
- Клиническая классификация строится на оценке тяжести состояния больного (легкое, средней тяжести, тяжелое, крайне тяжелое отравление), что с учетом условий возникновения (бытовое, производственное) и причины данного отравления (случайное, суицидальное и др.) имеет большое значение

Пищевое отравление

- Пищевое отравление или пищевая интоксикация — острые, редко хронические заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсеменённой болезнетворными микроорганизмами и их токсинами, либо другими веществами немикробной природы. Заражение патогенными микроорганизмами (пищевая инфекция) наблюдается чаще, чем отравление естественными или химическими токсинами (пищевая интоксикация).

Пищевые отравления

Пищевые отравления



Первая помощь при отравлениях

При большинстве пищевых отравлений первая помощь должна сводиться к скорейшему удалению ядовитых веществ из желудочно-кишечного тракта (обильное промывание, прием слабительных), сопровождаемому приемом внутрь адсорбирующих веществ - энтеросорбентов, например, активированного угля, энтеросгеля, полисорба, энтеросорбента.



- При попадании ядов на кожные покровы тела нужно быстро убрать их с поверхности кожи с помощью ватного или марлевого тампона, хорошо обмыть кожу теплой мыльной водой или слабым раствором пищевой соды.
- При отравлении ядовитыми веществами через дыхательные пути необходимо вывести пострадавшего на свежий воздух, освободить его от затрудняющей дыхание одежды. Затем надо прополоскать рот и горло слабым раствором питьевой соды. В случае необходимости нужно сделать пострадавшему искусственное дыхание, а в очень тяжелых случаях произвести закрытый массаж сердца. До приезда врача пострадавшего необходимо уложить

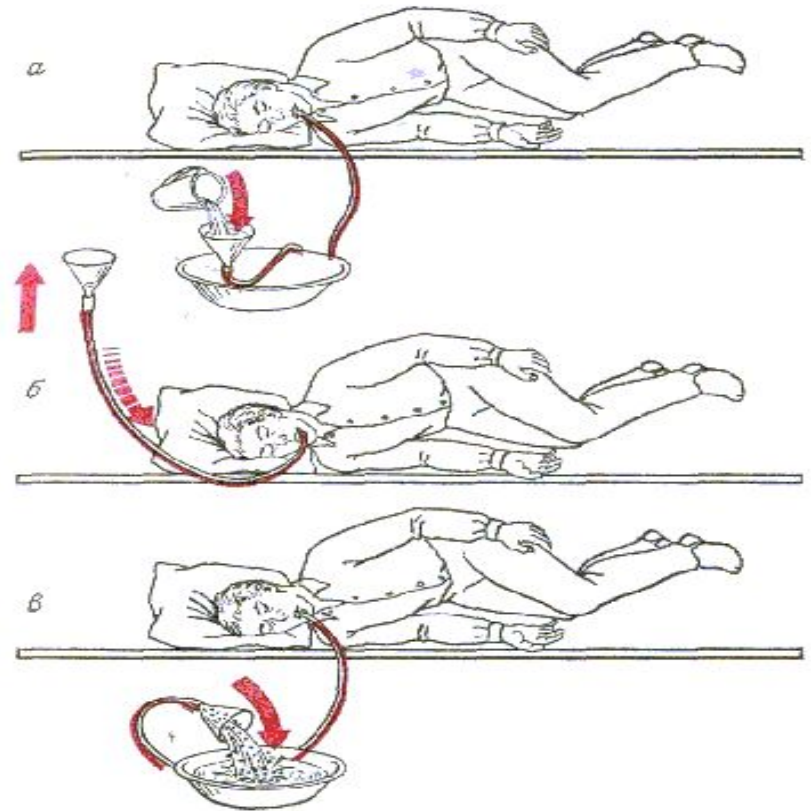


При попадании кислот или щелочей на кожу необходимо их смывать в течение 5-10 минут струей теплой воды при попадании на кожу щелочи смыть её уксусом . Если ядовитое вещество попало в глаза, необходимо промыть их струей воды в течение 20-30 минут. После промывания на поврежденный глаз наложить повязку и незамедлительно обратиться к врачу.



При отравлении едкими щелочами, производят промывание желудка.

При отравлении кислотами пострадавшему дают выпить молока, сырых яиц или растительного масла. Питательную соду применять не следует. При затруднении дыхания проводят искусственное дыхание.



При отравлении угарным газом (окисью углерода), необходимо вывести пострадавшего на чистый воздух, на голову и грудь наложить холодный компресс, дать выпить чай или кофе.



При отравлении алкоголем пострадавшему дают вдыхать нашатырный спирт, проводят промывание желудка теплой водой или слабым раствором пищевой соды, в тяжелых случаях проводят искусственное дыхание и закрытый

Содержание алкоголя в крови	Функциональная оценка
Менее 0,3 г/л	Отсутствие влияния алкоголя
От 0,3 до 0,5 г/л	Незначительное влияние
От 0,5 до 1,5 г/л	Легкое опьянение
От 1,5 до 2,5 г/л	Опьянение средней степени
От 2,5 до 3,0 г/л	Сильное опьянение
От 3,0 до 5,0 г/л	Тяжелое отравление (возможна смерть)
Свыше 5,0 г/л	Смертельное отравление

ВАЖНО!

**При всех случаях отравлений
необходимо как можно
скорее обратиться к врачу**



Профилактика

- 1. Мойте руки перед каждым приемом пищи, после посещения улицы и других общественных мест;
- 2. Правильно храните продукты питания в холодильнике;
- 3. Регулярно меняйте губку для мытья посуды, так как в ней скапливается большое количество бактерий;
- 4. Заведите отдельные ножи и разделочные доски для хлеба, салатов, мяса, рыбы и др. продуктов;
- 5. Хорошо прожаривайте и проваривайте сырое мясо или рыбу. При разморозке не стоит оставлять мясо в тепле, лучше делать это в закрытой посуде в холодильнике;
- 6. Воздержитесь от употребления консервов из вздутых банок, так как вздутая крышка говорит о наличии возбудителя ботулизма, а это очень опасно для здоровья;

- 7. Храните макароны, крупы, кофе и чай в стеклянной таре.
- 8. Употребляя фрукты и овощи, тщательно промывайте их водой и по возможности счищайте кожуру. Не употребляйте подгнившие продукты, а также позеленевший картофель.

- 9. Старайтесь готовить только на один прием пищи. Если же готовите впрок, то старайтесь ускоренно охлаждать блюда и убирайте их в холодильник.
- 10. Не стоит увлекаться остатками праздничных блюд: по статистике, наибольший процент отравлений происходит после блюд, оставшихся после праздников. Майонезные салаты, мясные блюда и торты с кремами относятся к скоропортящимся.
- 11. Приобретайте продукты только в проверенных торговых точках, внимательно изучая сроки годности продукта, его внешний вид и вид упаковки;
- 12. Следите за гигиеной домашних животных, так как они являются переносчиками опасных бактерий, гуляя на улице, контактируя с уличной обувью, употребляя сырые продукты. Поэтому места питания питомцев нужно содержать в чистоте, следить за гигиеной питомцев и их здоровьем.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

