<<家庭急性中毒图解手册>>

图书基本信息

书名: <<家庭急性中毒图解手册>>

13位ISBN编号:9787030242501

10位ISBN编号:7030242505

出版时间:2009-4

出版时间:科学出版社

作者: 孙承业

页数:127

版权说明:本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介,请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com

<<家庭急性中毒图解手册>>

前言

我国有13亿人,其中近9亿居住在农村。

在全面建设社会主义小康社会的过程中,党和政府一直把实现农村的小康作为工作的重点。 健康促小康,小康促健康。

农村居民人人享有健康,是我们奋斗的目标。

实现农村居民人人享有健康,需要完善农村的卫生服务体系,建立和完善新型农村合作医疗制度,培养一支高素质的农村卫生服务队伍。

同时,要让农村居民多懂得一点医学知识。

知识就是力量。

农村居民掌握了必须懂得的医学知识,就能够自觉行动起来,逐步树立有利于健康的卫生习惯、生活习惯和就医习惯,改变有害的不良生活方式,为自身的健康而努力。

面向农村居民普及医学知识,应该成为医疗卫生工作者的天职。

参与《知名医学专家进农家》这套书编写的,主要是一批有志于面向农村居民普及医学知识的学者。 他们倾注了大量心血,提供了必需的防治疾病和促进健康的科学知识。

为了使这套丛书更加通俗易懂,编写者下了不少工夫,并且在定稿前请一些完成九年制义.务教育的农村居民进行了阅读。

丛书中多幅生动的插图,则是增加图书可读性的另一番努力。

我衷心地希望,这套丛书能够向广大农民群众传播和提供医学

<<家庭急性中毒图解手册>>

内容概要

《知名医学专家进农家·家庭急性中毒图解手册》针对农村家庭常见的急性中毒,以问答的形式,通俗、详细地介绍了有关食物中毒、有害气体中毒、农药中毒、动物蜇咬引起的中毒、日用化学品中毒等多种急性中毒的基本知识和急救方法,并讲解了避免发生急性中毒应采取的必要防护措施。 书中大量急救操作示意图实用、生动、一目了然。

本书是一本对保障公众健康和生命安全有实际指导作用的手册。

本书图文并茂,科学、实用、简便、通俗,可供普通农村居民阅读,也可供农村基层医疗卫生工作者和科学知识普及人员用作宣讲材料。

<<家庭急性中毒图解手册>>

书籍目录

家庭急性中毒常识自我测试表前言一、出现什么情况应想到可能是发生了急性中毒?

- (一)急性中毒的几个重要特点 1.发病急 2.多个人同时发病 3.吃过或接触过有毒的物质 (二) 急性中毒最容易看到的几个重要信号 1.仆倒 2.血尿 3.嘴唇、指甲青紫 4.呕吐 5.腹泻 6.皮疹二、 怀疑发生急性中毒时该做什么?
 - (一)立即紧急呼救 1.怀疑发生急性中毒应该向什么机构求救?
 - 2.中毒控制中心能提供什么帮助?
 - 3.如何获得中毒控制中心帮助?
 - 4.救护人员来了之后怎样报告情况?
- (二)不要盲目救人使自己也受到伤害 1.不要盲目跳进粪池、污水井、沼气池等中毒现场救人 2.不要在救护中让皮肤沾上毒物 3.怀疑煤气中毒要先将紧闭的门窗打开再进屋 4.救人时注意不要触电 5.尽量远离中毒事件现场 (三)抢救中毒者的几项重要措施 1.为什么将中毒者尽快搬离事故现场很重要?
 - 2.怎样使吃了的可疑有毒物吐出来?
 - 3.口服活性炭对抢救口服中毒者有什么作用?
 - 4.怎样帮助皮肤污染毒物者清洗?
 - 5.怎样帮助中毒者清洁眼睛?
 - 6.怎样通过肢体结扎来阻止有毒动物咬伤后毒物扩散?
 - 7.如何保持昏迷患者的呼吸道通畅?
 - 8.如何对呼吸停止的中毒者实施人工呼吸?
- 三、发生急性食物中毒怎么办?
 - (一)被病菌污染的食物引起的急性中毒 1.有哪些常见的病菌?
 - 2.什么情况下容易发生细菌性食物中毒?
 -四、发生有害气体急性中毒怎么办?
- 五、发生农药和各种昆虫灭、杀剂中毒怎么办?
- 六、动物蜇咬引起急性中毒怎么办?
- 七、日用化学品中毒怎么办?

<<家庭急性中毒图解手册>>

章节摘录

插图:2.什么情况下容易发生细菌性食物中毒?

吃了被细菌产生的毒素污染的食物引起的急性中毒,叫做细菌性食物巾毒。

细菌性食物中毒一年四季都以以发生,但在炎热的夏季更多见,因为夏季温度较高,细菌繁殖较快; 气温高时人进食未经加热的生冷食品较多,生冷食品上的细菌不会被加热过程杀死;高温使人抵抗力 减低,易于发病。

哪些情况下食品容易被细菌污染呢?

生熟食品没有分开存放。

生熟食品用同一个切菜板加工。

这些错误的做法都会造成生的食品,特别是生的肉类食品上的细菌污染熟食。

生冷食品没有在冰箱内保存,或保存时间过长;食品在较高室温下存放时间过长。

此种情况下,食品上容易滋生细菌。

半成品食物食用前未经加热或加热叫间不够长,食品上的细菌未被加热过程杀死。

过了保质期的食品,此类食品上容易有细菌滋生。

相关知识

<<家庭急性中毒图解手册>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介,请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com