

<<常用农药中毒的预防与救治>>

图书基本信息

书名：<<常用农药中毒的预防与救治>>

13位ISBN编号：9787802452909

10位ISBN编号：7802452902

出版时间：2010-9

出版时间：军事医学科学出版社

作者：张锡刚 编

页数：124

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>

<<常用农药中毒的预防与救治>>

内容概要

由张锡刚主编的《常用农药中毒的预防与救治》采用问答方式向广大读者介绍了农药中毒的相关知识，内容涉及常用农药的品种、中毒的预防及中毒后的紧急措施和抢救，有针对性地解答了一些人民群众在日常生活中较为关注的农药中毒与急救的问题。

《常用农药中毒的预防与救治》内容丰富，语言简洁，通俗易懂，适合广大劳动者及普通百姓日常阅读。

<<常用农药中毒的预防与救治>>

作者简介

张锡刚，1966年出生，解放军307医院急诊科主任，全军中毒救治中心副主任，主任医师，医学硕士，硕士生导师。

在中毒救治领域有很高的学术造诣，对百草枯、稀料、重金属等难治性毒物中毒救治开展的临床研究取得突破性进展：多次受国家和总后勤部卫生部指派参加军内外群体中毒事件处置、重症中毒病人抢救指导和中毒救治方案的编写。

荣立三等功一次，获军队医疗成果二等奖1项、三等奖2项。

现承担国家“十一五”科技支撑计划、军队专项、军队医院临床高新技术项目和首都医学科研发展基金“百草枯中毒的综合救治方案研究”等多项课题。

近五年以第一作者和通讯作者身份在核心期刊/统计源期刊上发表学术论文15篇，著书8部。

研究方向：危重病急救医学和中毒救治。

学术兼职：军队急诊医学专业委员会委员；军队重症医学专业委员会委员；中毒与救治专业委员会委员；外交部处理日遗化武首席医疗专家；职业病专业委员会现场医学应急救援学组委员；北京市丰台区医疗事故鉴定专家；《中国急救复苏与灾害医学杂志》编委。

<<常用农药中毒的预防与救治>>

书籍目录

- 第一章 农药中毒的相关知识
- 第二章 杀虫剂中毒
- 第三章 杀菌剂中毒
- 第四章 杀鼠剂中毒
- 第五章 除草剂中毒
- 第六章 生活中常见的中毒
- 参考文献

<<常用农药中毒的预防与救治>>

章节摘录

版权页：插图：3.有溶血及出血者，可根据情况给予糖皮质激素、输血，予以碳酸氢钠以碱化尿液；应用低分子右旋糖酐，肝素等以改善微循环，降低血液黏度及抗血小板聚集等。

什么是亚硝酸盐？

亚硝酸盐，又叫工业用盐，常用做食品加工的防腐剂和着色剂、合成金属表面的处理剂或染料，也可用做急性氰化物中毒的解毒剂和医疗器械消毒剂。

吃了含过量亚硝酸盐食物引起的中毒叫做亚硝酸盐中毒，又称肠源性紫绀、乌嘴病。

亚硝酸盐中毒最常见的原因因为食用未腌透的咸菜、腌咸肉或加工的熟食卤味等。

亚硝酸盐中毒原因有哪些？

- 1.由于亚硝酸盐的物理性状与食盐相似，误将亚硝酸盐当食盐加入食品，导致误食中毒。
- 2.进食含有亚硝酸盐的植物，如青菜、小白菜、韭菜、菠菜、茼蒿、萝卜叶、芥菜、灰菜等，大量硝酸盐进入肠道，若肠道消化功能欠佳，则肠道内的细菌可将硝酸盐还原为亚硝酸盐。
- 3.贮存过久的新鲜蔬菜、腐烂蔬菜及放置过久的煮熟蔬菜，此时原来菜内的硝酸盐在硝酸盐还原菌的作用下转化为亚硝酸盐。
- 4.刚腌不久的蔬菜（暴腌菜）含有大量亚硝酸盐，一般于腌后20天消失。
- 5.有些地区饮用水中含有较多的硝酸盐，当用该水煮粥或食物，再在不洁的锅内放置过夜后，则硝酸盐在细菌作用下还原为亚硝酸盐。
- 6.食用蔬菜（特别是叶菜）过多时。
- 7.腌肉制品加入过量硝酸盐和亚硝酸盐。
- 8.奶制品中含有枯草杆菌，可使硝酸盐还原为亚硝酸盐。

<<常用农药中毒的预防与救治>>

编辑推荐

《常用农药中毒的预防与救治》是由军事医学科学出版社出版的。

<<常用农药中毒的预防与救治>>

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>