

<<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，叫做细菌性食物中毒。

细菌性食物中毒一年四季都时有发生，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时间不够长，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>