

# Отравление угарным газом

Что происходит в организме человека при воздействии на него угарного газа

## Угарный газ (CO)

Один из наиболее токсичных компонентов продуктов горения, входящих в состав дыма. Выделяется при тлении и горении почти всех горючих веществ и материалов.

## Воздействие угарного газа

- 1) Угарный газ и кислород попадают в дыхательную систему человека, а затем в кровь человека;
- 2) попадая в кровеносную систему, угарный газ связывается с гемоглином, образуя карбоксигемоглибин;

### Гемоглибин –

это сложный железосодержащий белок, обеспечивающий перенос кислорода в ткани. Содержится в эритроцитах.

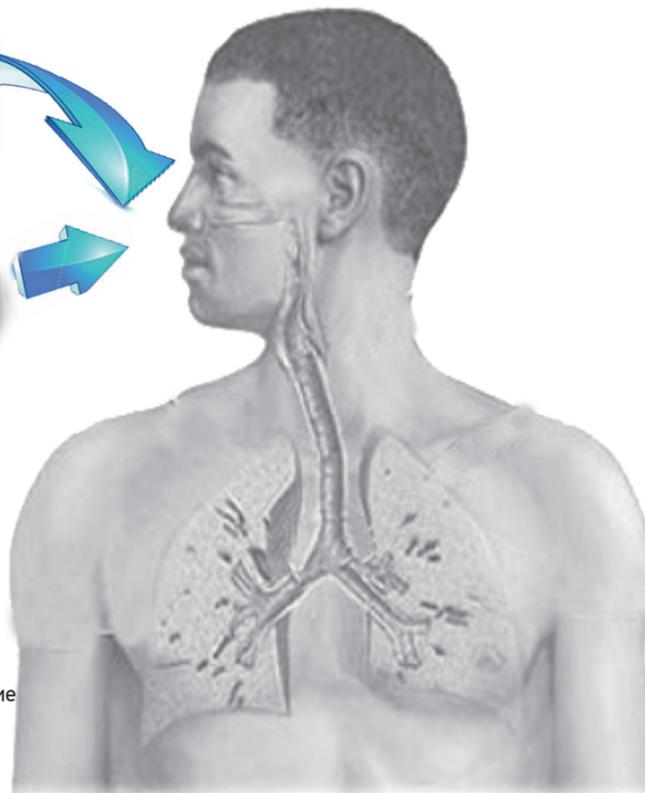


**Карбоксигемоглибин** – трудносоединимое соединение гемоглибина и угарного газа.

### Гипоксия –

состояние кислородного голодания как всего организма в целом, так и отдельных органов и тканей.

- 3) **карбоксигемоглибин** блокирует передачу кислорода тканевым клеткам. Наступает гипоксия.



## Симптомы отравления угарным газом (содержание CO)

### Лёгкое отравление

**0,08%**

Головная боль, удушье, стук в висках, головокружение, боли в груди, сухой кашель, рвота, зрительные и слуховые галлюцинации, повышение артериального давления.

### Отравление средней тяжести

**до 0,32%**

Двигательный паралич, потеря сознания.

### Тяжёлое отравление

**выше 1,2%**

Потеря сознания после 2-3 вдохов, судороги, нарушение дыхания (человек умирает менее чем через 3 минуты).

Наиболее чувствительными к гипоксии являются центральная нервная система, сердце, ткани почек, печени.

## Незамедлительно



– вызвать врача

## До приезда врачей



– в лёгких случаях отравления дать пострадавшему понюхать нашатырный спирт на ватке, выпить кофе или крепкий чай.



При сильном отравлении пострадавшего вынести на свежий воздух или надеть изолирующий противогаз, освободить от стесняющей дыхание одежды, придать телу удобное положение, при необходимости сделать искусственное дыхание.

# Осторожно! Гельминты!

Ю. КОСОВА, ФГБУ «Омский референтный центр Россельхознадзора»

## Сотрудниками экспертной ветеринарной лаборатории Омского референтного центра обнаружены описторхи в замороженной рыбе язь.

Всем известно, что описторхоз – трудноизлечимая болезнь. При употреблении в пищу заражённой рыбы поражаются различные органы человека. Мнение о том, что опасны только речные обитатели – ошибочно. Врачи утверждают, что морская и океаническая рыба также поражена гельминтами. Живые паразиты могут оставаться в ней при неглубокой заморозке.



**Не покупайте рыбу (сырую, вяленую, солёную, копчёную)**

**в сомнительных местах.**

**Не употребляйте в пищу сырую и необезвреженную рыбу.**

**Тем самым вы уберёжете себя и своих близких от описторхоза!**

## Правила кулинарной обработки рыбы:

- > Нельзя есть сырую и не обезвреженную рыбу. Надо строго соблюдать правила её обработки.
- > Жарить рыбу необходимо в пластованном виде в течение не менее 20 минут на хорошо разогретой сковороде, в кипящем жире, лучше под крышкой. Это же время требуется для поджаривания рыбных котлет.
- > Варить не менее 15-20 минут с момента закипания, предварительно разделав рыбу на куски.
- > Рыбный пирог запекать в духовке не менее часа.
- > Солить в тёплом растворе при температуре не ниже 15 градусов в течение не менее двух недель, при расходе соли 270-290 г на килограмм рыбы.
- > Вялить рыбу (размером 25 см) не менее 3 недель после 2-3 дневного посола из расчёта 12-14% соли к весу рыбы.



## ПОМНИТЕ!

- > Описторхи гибнут при замораживании рыбы до 40 градусов – в течение 7 часов, при 35 градусах – в течение 14 часов, при 28 градусах – в течение 32 часов;
- > Нельзя сбрасывать в водоёмы, на мусорные свалки и скармливать условно-годную рыбу и её отходы домашним плотоядным и всеядным животным и пушным зверям клеточного содержания. Отходы необходимо проваривать в котлах в течение 30 минут с момента закипания воды!