

Как распознать, чем вы отравились?

Осенью, как правило, медики начинают говорить о второй сезонной волне отравлений, теперь связанной с употреблением в пищу не свежих овощей и фруктов, а консервированных продуктов. Врачи советуют нам четко знать симптомы конкретных отравлений, чтобы в случае нежелательного эффекта от съеденных консервов мы могли помочь себе или окружающим до прибытия "Скорой помощи".

Грибные отравления. Симптомы проявляются через 5-7 часов (если в банке, не дай Бог, оказались ядовитые грибы, то гораздо быстрее): судороги, острая боль в животе, тошнота, рвота, понос, головокружение, редкий пульс. Нужна немедленная госпитализация. Если вы оказались на даче, до приезда врачей можно сделать промывание желудка, клизму с добавлением настоя ромашки (столовая ложка цветков на 300 мл воды). После этого дайте больному слабительное, согрейте его, заставьте выпить крепкого чая. На голову положите холодный компресс, на живот - грелку.

Отравления компотом и вареньем. Признаки появляются через 7-8 часов: тошнота, рвота, понос, затрудненное дыхание. Промойте желудок подсоленной водой или слабеньким раствором марганцовки, надо дать слабительное, сделать клизму. Когда рвота прекратится, дайте таблетку активированного угля (заменить можно кефиром или яичным белком). Рекомендовано обильное питье. После этого сутки лучше поголодать, а затем переходить на супчики и отвары.

Ботулизм. "Группы риска" - маринованные и соленые грибы, закатанные в банки под герметичные крышки, кабачковая, баклажанная и другие виды домашней икры, а также смешанные консервы (например, солянка овощная с грибами). Первые признаки болезни - ухудшение зрения (раздвоение в глазах, туман), расширение зрачков, ощущение сухости и царапанья в горле, спазмы мышц языка. При попытке выпить воды жидкость выливается через нос.

Болезнь дает о себе знать часов через 12 (иногда через сутки-двое) после того, как отведаны испорченные консервы. Сразу же вызывайте "Скорую"! Если не доставить пострадавшего в больницу, может наступить смерть от паралича дыхания. До приезда медиков промывайте желудок теплым 2-процентным раствором соды, дайте больному

слабительное.

Чтобы избежать встреч с менее опасными, но не менее неприятными бактериями, врачи рекомендуют обращать внимание на следующие продукты.

Варёный рис, который долго оставался теплым. В нем можно обнаружить бациллу Эхиноцереус (*Bacillus Cereus*), которая вызывает рвоту спустя час после еды, позднее - понос. При уже известных процедурах выздоровление наступает быстро. А чтобы отравления не случилось, рис нужно охлаждать и держать в холодильнике.

С кровью, капающей из сырой птицы, на уже готовую пищу может попасть Кампилобактер (*Campylobacter jejuni*), тогда вам обеспечена боль в животе, тошнота, кровавый понос. Симптомы появляются в течение 2-6 и длятся до 10 дней. Ваши проблемы здесь могут решить только медики.

Клостридия (*Clostridium Perfringens*) активно размножается в фарше, мясной подливке или начинке, стоящих на малом огне или в теплом месте. Спазмы в нижней части живота, понос и головная боль, возможно, температура пройдут уже через сутки. "Скорая" облегчит ваше состояние быстрее.

До 10 дней можно промучиться с похожими симптомами при отравлении кишечной палочкой (*Escherichia Coli*), которая неплохо себя чувствует в непрожаренных мясных котлетах и других продуктах из мясного фарша. Эту серьезную форму отравления лечат только в стационарах.

Листерия (*Listeria Monocytogenes*) встречается, главным образом, в мягких сырах. Может размножаться при температуре холодильника. Вызывает симптомы, похожие на грипп. Особенно опасна для грудных детей и пожилых людей.

Сальмонелла (*Salmonella*) обычно попадает в организм из сырых яиц, недоваренной птицы, а также из готовой пищи, оставленной на несколько часов вне холодильника.

Как распознать, чем вы отравились

Автор: admin

12.12.2011 19:31 -

Стафилококк (Staphylococcus) легко попадает на еду от зараженных людей. Источники отравления - ветчина, птица и печеные изделия с кремом. Симптомы отравления этими видами бактерий одинаковы: боли в нижней части живота, тошнота, рвота, понос, озноб, слабость, головокружение. Не старайтесь лечиться без медицинской помощи.

Если появились симптомы пищевого отравления, надо постараться вспомнить, какая еда могла быть недоброкачественной, и не выбрасывать ее остатки. Это поможет определить, какая именно бактерия стала причиной вашей болезни, а, значит, и врачи смогут оказать вам помощь, не дожидаясь результатов баклабораторий.

Автор - **Татьяна Шуваева**

[Источник](#)