

Пищевое отравление у ребенка

Пищевое отравление — расстройство пищеварения, которое как правило вызвано попаданием в пищу болезнетворных бактерий, химических веществ, токсинов ядовитых грибов и растений.

Причины отравления: Пищевое отравление у детей вследствие кишечных инфекций можно назвать «болезнями грязных рук», потому что передаются они от больного кишечной инфекцией человека к здоровому малышу, как правило, через грязные руки или предметы.

Кишечная инфекция, вызванная кишечными палочками (эшерихиями), чаще всего возникает из-за некачественных кисломолочных продуктов. А вызывающие болезнь стафилококки в теплое время особенно активно размножаются в кремах и тортах, что приводит к пищевой токсикоинфекции. Возбудители сальмонеллеза попадают к человеку через любые зараженные продукты: куриное мясо и яйца, вареную колбасу, сосиски, плохо промытые или вымытые грязной водой овощи и зелень. Иерсинии разносятся грызунами, «прогулявшимися» по овощам и фруктам, хранящимся в погребе. А дизентерия может начаться, если выпить сырой воды, некипяченого молока, съесть простоквашу, творог, сметану, а также немытые фрукты, ягоды, овощи.

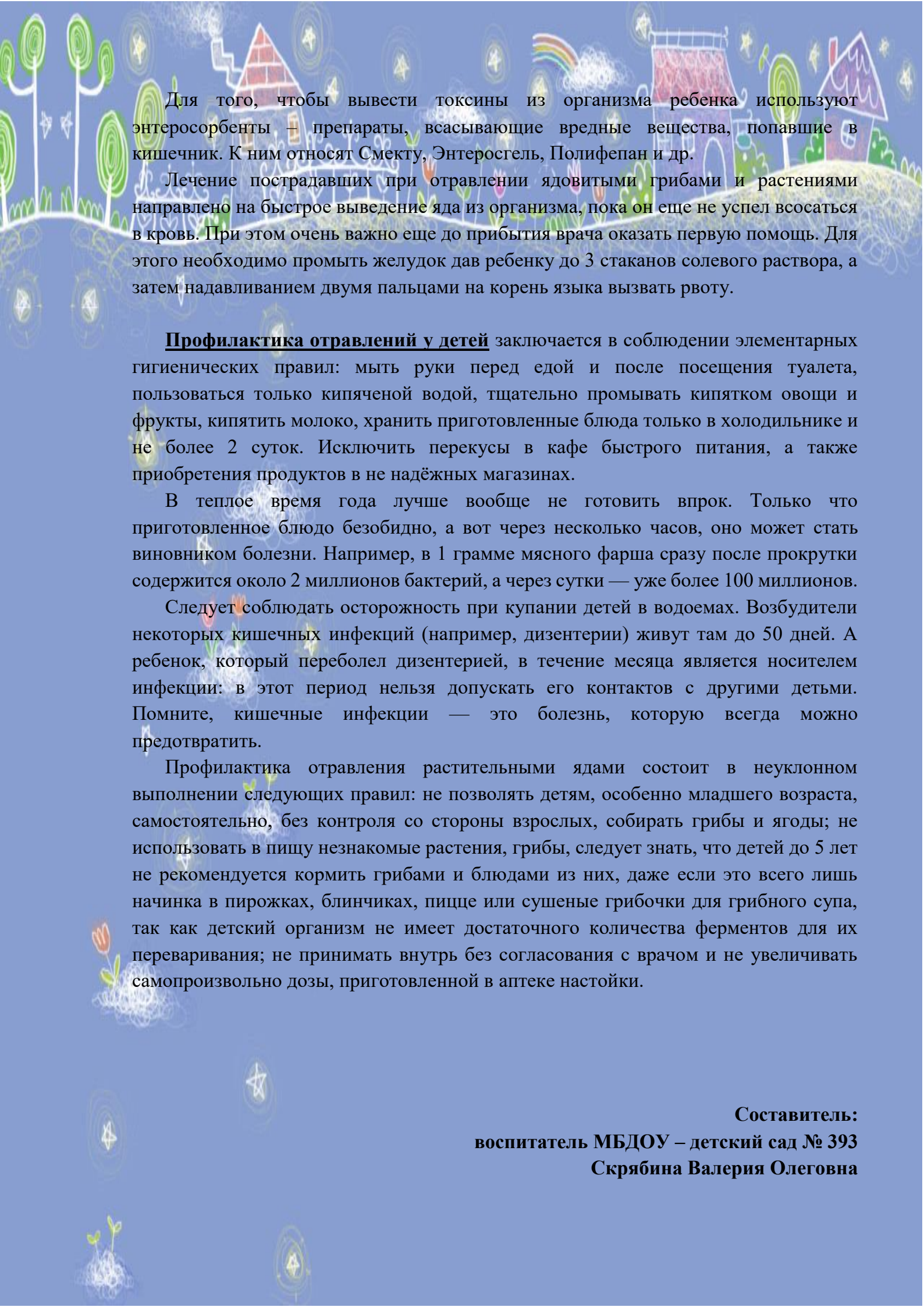
Особо опасным может быть отравление домашними консервами, поскольку в них могут размножиться бактерии ботулизма, выделяющие опасный ботулотоксин. Этот токсин обладает нервнопаралитическими свойствами. При задержке оказания медицинской помощи последствия могут быть самыми фатальными. Лечение ботулизма проводится в инфекционной больнице, где ребенку в первые же часы после поступления введут противоботулиническую сыворотку.

После попадания бактерий в организм начинается выделение токсинов, развивается интоксикация, симптомами которой являются повышение температуры, головная боль, слабость. Первые симптомы отравления развиваются через несколько часов (обычно 4-6 ч) после приема недоброкачественной пищи.

Симптомы пищевого отравления у ребенка:

- Многократная рвота;
- Жидкий стул с примесью слизи, непереваренной пищи;
- Боли в животе.

Первая помощь в домашних условиях: Потерянную организмом ребенком жидкость необходимо восполнить, давая обильное питье в виде солевых растворов (например, Регидрон), морсом, чаем, раствором глюкозы.



Для того, чтобы вывести токсины из организма ребенка используют энтеросорбенты – препараты, всасывающие вредные вещества, попавшие в кишечник. К ним относят Смекту, Энтеросгель, Полифепан и др.

Лечение пострадавших при отравлении ядовитыми грибами и растениями направлено на быстрое выведение яда из организма, пока он еще не успел всосаться в кровь. При этом очень важно еще до прибытия врача оказать первую помощь. Для этого необходимо промыть желудок дав ребенку до 3 стаканов солевого раствора, а затем надавливанием двумя пальцами на корень языка вызвать рвоту.

Профилактика отравлений у детей заключается в соблюдении элементарных гигиенических правил: мыть руки перед едой и после посещения туалета, пользоваться только кипяченой водой, тщательно промывать кипятком овощи и фрукты, кипятить молоко, хранить приготовленные блюда только в холодильнике и не более 2 суток. Исключить перекусы в кафе быстрого питания, а также приобретения продуктов в не надёжных магазинах.

В теплое время года лучше вообще не готовить впрок. Только что приготовленное блюдо безобидно, а вот через несколько часов, оно может стать виновником болезни. Например, в 1 грамме мясного фарша сразу после прокрутки содержится около 2 миллионов бактерий, а через сутки — уже более 100 миллионов.

Следует соблюдать осторожность при купании детей в водоемах. Возбудители некоторых кишечных инфекций (например, дизентерии) живут там до 50 дней. А ребенок, который переболел дизентерией, в течение месяца является носителем инфекции: в этот период нельзя допускать его контактов с другими детьми. Помните, кишечные инфекции — это болезнь, которую всегда можно предотвратить.

Профилактика отравления растительными ядами состоит в неуклонном выполнении следующих правил: не позволять детям, особенно младшего возраста, самостоятельно, без контроля со стороны взрослых, собирать грибы и ягоды; не использовать в пищу незнакомые растения, грибы, следует знать, что детей до 5 лет не рекомендуется кормить грибами и блюдами из них, даже если это всего лишь начинка в пирожках, блинчиках, пицце или сушеные грибочки для грибного супа, так как детский организм не имеет достаточного количества ферментов для их переваривания; не принимать внутрь без согласования с врачом и не увеличивать самопроизвольно дозы, приготовленной в аптеке настойки.

Составитель:
воспитатель МБДОУ – детский сад № 393
Скрябина Валерия Олеговна