Внеклассное мероприятие.

Беседа: «Безопасность в быту. Экология жилища».

Отравление организма человека может произойти не только в результате вдыхания угарного газа, но и в результате длительного воздействия вредных и опасных веществ, находящихся в воздухе, воде, пище.

Экологические проблемы жилища связаны с возможностью его химического, физического и биологического загрязнения. Часть вредных веществ и факторов проникает в помещение извне. Это уличный воздух, загрязненная верхняя одежда, шум, вибрация, различные инфекции и т. д.

Часть вредных факторов и веществ возникает в самом жилище. Их источниками являются:

– отопительные системы;

– кухни (особенно при подгорании пищи, порче продуктов питания, пользовании газовыми плитами);

– домашняя пыль;

– табачный дым;

– стройматериалы, мебель, покрытия, одежда, обувь, выделяющие вредоносные вещества;

– средства бытовой химии при их неправильном использовании и хранении;

– накопление микроорганизмов и антропотоксинов;

– неправильное содержание домашних животных;

– неправильное использование теле- и видеотехники, магнитофонов;

– недостаточные санитарно-гигиенические мероприятия;

– неисправности или отсутствие санитарных узлов;

– неграмотная организация интерьера (ошибки при зонировании квартиры, обеспечении освещенности, пользовании цветом);

– этажность помещения, его размер, недостаточная степень безопасности.

Средства бытовой химии

Квартирный воздух по ряду показателей отличается от уличного. В нем больше углекислого газа, меньше кислорода, содержатся антропотоксины. Основными загрязнителями внутриквартирного воздуха являются средства бытовой химии, кухонный чад и выделения из синтетических материалов.

К средствам бытовой химии относят моющие вещества, препараты для химической чистки одежды, ухода за мебелью, полом, чистки посуды и сантехники, окраски помещения, средства борьбы с насекомыми и грызунами, клеи, дезинфицирующие вещества.

Химические препараты, используемые в быту, следует хранить в местах, недоступных для детей и только в герметичной упаковке.

Многие химические средства бесцветны и лишены запаха. Поэтому чтобы не перепутать их с пищевыми продуктами, необходимо хранить химические средства отдельно, в специальных заводских упаковках, обязательно с этикетками.

Следует запомнить: любые химические вещества снабжаются инструкцией по их применению и хранению, которую необходимо соблюдать.

Небезопасными для здоровья являются и синтетические моющие средства (СМС). Некоторые СМС могут быть токсичны для нервной системы, вызывать аллергические реакции, даже проникать в организм через кожу. СМС следует хранить только в герметичной таре, так как попадание их в дыхательные пути опасно. Стирать белье с помощью СМС лучше в стиральной машине и очень тщательно полоскать.

Некоторые вещества бытовой химии являются несовместимыми, при контакте друг с другом они воспламеняются или становятся непригодными.

Синтетические материалы

В быту современный человек чаще всего сталкивается с синтетическими материалами. Синтетические вещества, как правило, проходят экспертизу на раздражающее, аллергическое, всасывающее через кожу действие. Тем не менее, некоторые из них вызывают аллергию, утомляемость, снижают иммунитет, вызывают радикулит и простудные заболевания.

Отрицательное действие синтетических материалов на организм человека может быть связано также с накоплением на их поверхности статического электричества. Оно является причиной головной боли, плохого сна, снижения содержания гемоглобина, к наэлектризованному изделию прилипает пыль, выступающие волокна ткани (одежды) скатываются, в результате чего изделие теряет вид. Чтобы возникающий заряд «стекал» по волокнам и уходил в землю, необходимо пользоваться антистатиками.

В быту много используется изделий из пластмассы. Экологически более чистые пластмассы применяются в медицине, в изготовлении посуды. Но если пластмассовые изделия не предназначены для хранения пищевых продуктов, то, значит, они могут содержать токсические вещества.

Пятновыводители, полирующие и клеящие средства, препараты для ухода за кожей, защиты растений, чистящие средства, минеральные удобрения, вещества в аэрозольной упаковке являются не только токсичными, но и пожароопасными. Их следует хранить подальше от источников тепла.

Особенно тщательно нужно работать с клеями. Если они попадают на кожу, ее нужно немедленно протереть тряпкой, смоченной в ацетоне, после этого вымыть руки водой. Нужно остерегаться попадания клея в глаза. Если это произойдет – тщательно промыть их большим количеством воды.

В случае возгорания клея тушить его следует не водой, а накрыв одеялом или войлоком.

Работать с клеями, растворителями и другими пожароопасными веществами нельзя в помещении, где горят газовые горелки, включены электронагревательные приборы или просто там, где курят.

Особые правила предосторожности должны соблюдаться при работе с аэрозольными баллончиками. Их нельзя вскрывать, выбрасывать до полного использования. Если ведется работа с использованием средств бытовой химии (дихлофос – для борьбы с насекомыми), из помещения необходимо удалить животных, вынести аквариумы и пищевые продукты. Если после работы остались неиспользованные ядохимикаты, ни в коем случае нельзя выливать их в раковину, пруд или реку. Их нужно закопать в землю в отдаленном от жилья месте.

Вода

Степень экологичности жилища в значительной степени зависит от его снабжения чистой водой.

Следует знать, что для питьевых целей и приготовления пищи вода из горячего крана не пригодна. Ее можно использовать лишь для стирки, бытовых нужд, мытья и купания.

Посуду рекомендуют мыть горячей водой, а споласкивать обязательно холодной, питьевой.

Хранить воду для питья лучше в стеклянной и эмалированной посуде. Для приготовления пищи и для питья воду нужно сначала отстаивать в течение 6–8 часов, затем кипятить. Еще лучше дополнительно очищать воду в домашних условиях с помощью специальных фильтров.

Гигиена жилища

Экология жилища зависит от того, насколько в нем поддерживается чистота. Следует систематически проводить влажные уборки помещения, бороться с мухами – разносчиками кишечных инфекций, и с грызунами – переносчиками чумы и туляремии. Необходимо следить за исправностью вентиляции в доме, постоянно проветривать жилые помещения.

При неправильном хранении продуктов возможны кишечные отравления.

Запомните причины, по которым продукты питания становятся источниками кишечных инфекций:

– приготовление пищи задолго до еды;

– недостаточная температурная обработка сырых продуктов;

– недостаточный прогрев приготовленной заранее пищи;

– соприкосновение приготовленных к употреблению продуктов с сырым мясом, сырой рыбой, сырыми яйцами;

– приготовление пищи инфицированным человеком.

Источником заражения могут быть грязные руки.

Запомните пять случаев, когда необходимо мыть руки:

– перед едой;

– после посещения туалета;

– после смены детских пеленок;

– после обработки сырого мяса, птицы, рыбы или сырых яиц;