



Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны,
чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

10.11.2019 20:11

Что делать при ожоге?



Большое значение имеет доврачебная само- и взаимопомощь - срочное прекращение действия фактора ожогового поражения.

Первая помощь при ожогах включает следующие положения:

необходимо как можно быстрее прекратить действие фактора ожогового поражения:

потушить пламя (вода, огнетушитель и др.);

для уменьшения боли и последующего повреждения тканей, охлаждения места ожога в первые 20 минут после травмы используют холод: охлаждают льдом или другими средствами, поливают проточной холодной водой или прикладывают ткань, которая смочена ею (необходимо помнить, что у маленьких детей длительное охлаждение может вызывать опасную для жизни гипотермию);

при электрических ожогах источник должен быть изъят от пострадавшего непроводящим электричество объектом (древесиной, резиной и др.);

при химических повреждениях агент должен быть разведен обильной и длительной водной ирригацией;

при ожогах вязкими веществами (смолой, гудроном и др.), которые тяжело смывать из-за их вязкого характера, сначала надо остудить смолу промыванием холодной водой и довести до твердого состояния, потом устраняют само вещество (осторожно, чтобы не вызвать вторичного механического повреждения), можно с использованием минерального масла и вазелина с целью частичного увлажнения и размягчения застывшего вещества (добавление сорбитанта (полисорбата) может ускорить процесс устранения вязкого вещества путем эмульгирующего действия);

если травмированные, на которых воспламенилась одежда, стоят или бегут - уложить их, потому что на бегу раздувается пламя, а вертикальное положение тела способствует повреждению лица, волос, органов дыхания;

одежду, которая пристала к обожженной коже, не отрывают, а, при необходимости, обрезают вокруг ран;

одежду, что не сгорела, не намокла, не тлеет - лучше не снимать;

обожженных необходимо согреть, напоить (лучше - жидкостью с поваренной солью и пищевой содой).