

POISONS ET PRODUITS TOXIQUES

La prudence est de mise



bpa – Bureau de prévention des accidents





Pour ne pas vous empoisonner la vie, maniez les produits toxiques avec une bonne dose de prudence!

ANTIDOTE

Poisons et produits toxiques se trouvent un peu partout: dans la nature, dans les aliments périmés ainsi qu'entre vos quatre murs. Pourquoi une huile parfumée ou un produit d'entretien apparemment inoffensif peut-il devenir dangereux? Avant tout parce que les enfants, dans leur soif de découverte, expérimentent toutes sortes de choses sans être capables d'en estimer les dangers. Intoxications et brûlures en sont les conséquences. Pour mieux prévenir le danger, le bpa vous propose ses antidotes.

Produits toxiques à la maison

Produit pour la vaisselle dans la cuisine, produits cosmétiques dans la salle de bains, engrais dans le jardin ou solvants dans l'atelier: les toxiques sont partout. Moins vous en utiliserez, plus le danger d'accident et la pollution de l'environnement seront faibles. Veuillez tenir compte de ce qui suit:

- Stockez les produits toxiques dans des endroits séparés, hors de portée des enfants.
- Rangez les médicaments dans une armoire fermée à clé ou à une hauteur de 160 cm au moins.
- Remplacez les produits chimiques toxiques par des produits biologiques.
- Conservez les produits chimiques et les médicaments dans leur emballage d'origine. Il est particulièrement dangereux de transvaser des produits chimiques dans des bouteilles à boissons.
- Lisez et respectez les modes d'emploi et les mises en garde.
- Portez des gants et, si vous manipulez des acides et des alcalis forts, des lunettes de protection.
- En présence de vapeurs, veillez à une bonne aération.

- Une fois par année au moins, éliminez les produits chimiques et les médicaments superflus et apportez-les dans un centre de collecte des toxiques ou dans un point de vente.



Toxiques dans la nature

Dans la nature, on trouve aussi bien des baies, plantes et champignons comestibles que toxiques. Au moyen d'ouvrages spécialisés, apprenez à les distinguer et transmettez vos connaissances aux enfants.

Expliquez-leur qu'ils ne doivent pas manger des baies ou des fruits inconnus. Examinez soigneusement le jardin et l'aire de jeux de vos enfants. Faites contrôler les champignons que vous avez ramassés par un contrôleur officiel et consommez-les sans délai. Vous trouverez une liste des services de contrôle des champignons en Suisse sur www.vapko.ch.

Attention aux animaux sauvages trop confiants, aux animaux domestiques errants ou cadavres d'animaux: ils peuvent être porteurs du virus de la rage. Pour éviter les piqûres de tiques, portez des pantalons longs, des chaussettes par-dessus ainsi que des chaussures montantes. En ce qui concerne les tiques, vous pouvez consulter la carte des régions à risque en Suisse sur www.ofsp.admin.ch, rubrique Maladies infectieuses.

Bactéries dans les produits alimentaires

Les aliments peuvent réjouir l'estomac, mais les bactéries peuvent aussi quelquefois le retourner. Il faut donc respecter la date limite de consommation et contrôler la fraîcheur des produits alimentaires en les regardant et en les sentant. Conservez les aliments au sec et dans des récipients fermés. Gardez les restes à moins de 5°C et réchauffez-les à 70°C au moins. Propreté et hygiène sont de la plus haute importance.

Curiosité enfantine

Les enfants découvrent le monde en goûtant à tout. Un liquide d'une odeur agréable les incite à en boire, les produits cosmétiques et les médicaments deviennent des jouets. Les très jeunes enfants ne sont pas encore en âge de comprendre que ces produits peuvent être dangereux. Mais vous pouvez les protéger en conservant les poisons et les produits toxiques dans des armoires fermées à clé ou à une hauteur de 160 cm au moins.

EN CAS D'URGENCE

Si vous soupçonnez une intoxication, appelez le «Tox» (Centre suisse d'information toxicologique), tél. 145. Il vous indiquera la marche à suivre.

Perte de connaissance:

- Mettez le patient sur le côté.
- Appelez immédiatement les secours, tél. 144.
- Surveillez le patient jusqu'à l'arrivée des secours.

Intoxications:

- Ne faites rien ingérer à une personne inconsciente.
- Acides, alcalis: donnez de l'eau (pas de lait) et laissez la personne boire elle-même (adultes: 2–3 dl; enfants: environ 1–1,5 dl).
- Appelez le médecin. S'il n'est pas disponible, appelez le Tox pour savoir comment procéder.

Brûlures par acides:

- Yeux: ouvrez les paupières et rincez pendant 15 minutes en partant depuis le nez avec un débit d'eau moyen; couvrez d'un pansement sec.
- Peau: enlevez les habits. Rincez abondamment la peau pendant 15 minutes; couvrez d'un pansement sec. Consultez un médecin ou allez à l'hôpital le plus proche.

Intoxications par champignons:

- Les intoxications se manifestent après un quart d'heure au plus tôt et après 24 heures au plus tard (plus c'est tard, plus c'est dangereux).
- En cas de nausées ou de vomissements après consommation de plats aux champignons, contactez le «Tox» afin de savoir s'il faut appeler un médecin.

INDISPENSABLE POUR VOTRE SÉCURITÉ



- Conservez les poisons et les produits toxiques hors de portée des enfants.
- Pour éviter toute confusion, ne transvasez pas et ne changez pas l'emballage des produits.
- Apprenez à reconnaître les poisons qui se trouvent dans la nature au moyen d'ouvrages spécialisés.

LE bpa. POUR VOTRE SÉCURITÉ.

Le bpa est le centre suisse de compétences pour la prévention des accidents. Il a pour mission d'assurer la sécurité dans les domaines de la circulation routière, du sport, de l'habitat et des loisirs. Grâce à la recherche, il établit les bases scientifiques sur lesquelles reposent l'ensemble de ses activités. Le bpa propose une offre étoffée de conseils, de formations et de moyens de communication destinés tant aux milieux spécialisés qu'aux particuliers. Plus d'informations sur www.bpa.ch.

Pour en savoir plus

Le bpa vous recommande aussi les brochures suivantes:

- 3.004 Chutes
- 3.005 Protège-hanches
- 3.012 Appareils ménagers
- 3.026 Checklist habitat sûr
- 3.027 Feu et sources de chaleur

Ces brochures et de nombreuses autres publications peuvent être commandées gratuitement ou téléchargées au format PDF sur www.bpa.ch.

Partenaires: Centre suisse d'information toxicologique (Tox), www.toxi.ch,
Office fédéral de la santé publique (ofsp), www.ofsp.admin.ch
© bpa 2007, reproduction souhaitée avec mention de la source