Les toxiques dans la vie journalière

Autor(en): **Domange, Louis**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **La Croix-Rouge suisse**

Band (Jahr): **67 (1958)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-555708

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

LES TOXIQUES DANS LA VIE JOURNALIÈRE

Par LOUIS DOMANGE

Professeur à la Faculté de Pharmacie de Paris
Directeur du Laboratoire National de Contrôle des Médicaments

L'excellente revue française « La Santé de l'homme » éditée par le Centre interdépartemental d'éducation sanitaire, démographique et sociale de Lyon et rédigée par le professeur Pierre Delore, vient de publier une édition consacrée aux Toxiques dans la vie quotidienne. *Nous sommes particulièrement heureux d'en reproduire l'article ci-dessous du professeur Louis Domange.*

*

D'une façon générale l'homme se méfie de ce qu'il ne connaît pas, de tout ce qui est nouveau pour lui. Cette prudence instinctive lui évite bien des accidents graves. Malheureusement cet instinct se trouve souvent en défaut, en particulier lorsque l'individu est mis en présence d'une substance dont il ne soupçonne pas l'existence, comme par exemple l'oxyde de carbone, ou lorsqu'il commet une confusion sur sa nature réelle. D'autre part la présence continue de substances toxiques bien connues, soit au cours du travail, soit pendant les travaux ménagers, qu'il s'agisse de nettoyage ou de destruction de parasites, soit dans les campagnes lors de la lutte contre les ennemis des récoltes et des cultures, entraîne trop souvent un relâchement des précautions élémentaires indispensables. Enfin la méconnaissance totale, due à un manque d'information, du danger que présentent une foule de produits journellement côtoyés est également la cause d'un grand nombre d'accidents.

Pour toutes ces raisons les responsables de la Santé Publique, médecins, pharmaciens, ainsi que ceux qui ont la charge de l'éducation, instituteurs en particulier, doivent se consacrer à prévenir nombre d'incidents souvent susceptibles de se transformer en drames. Par leurs conseils ils éviteront bien des souffrances et épargneront souvent des vies humaines.

Nous ne nous occuperons pas de la toxicologie du travail, nous nous attacherons plus spécialement aux toxiques susceptibles d'être rencontrés journellement chez soi, à la ville comme à la campagne, étant bien entendu que notre énumération sera volontairement incomplète.

Les dangers de l'oxyde de carbone

L'oxyde de carbone est certainement l'un des poisons les plus insidieux qui nous menacent. Son absence d'odeur, de couleur, cause chaque hiver des ravages, surtout dans les villes. Le danger du gaz d'éclairage, qui renferme une forte proportion d'oxyde de carbone, est en général connu du public, mais la négligence, le laisser-aller sont causes d'accidents. Les tuyaux en caoutchouc en mauvais état, les robinets desserrés, une ébullition intempestive, l'oubli de fermeture après usage, sont les fautes les plus fréquentes. Ils est, d'autre part, nécessaire d'attirer l'attention sur les poêles à feu continu pour lesquels il est indispensable d'utiliser des conduits de fumée possédant un excellent tirage quelle que soit la direction du vent et ne présentant aucune fissure sur toute la longueur. La mise en route d'un gazogène de camion, d'un moteur de voiture automobile ou de camion dans un garage fermé ou insuffisamment aéré peut entraîner rapidement l'obtention d'une teneur dangereuse en oxyde de carbone.

Attention poison!

On reste confondu d'étonnement lorsque se produisent des méprises souvent fatales telles que la confusion de l'eau de Javel, d'une solution de soude ou de potasse, ou d'acides ou d'insecticides, avec des liquides alimentaires. L'introduction rapide d'une forte gorgée entraîne, malgré une sensation désagréable immédiate, le réflexe de la déglutition et par suite l'absorption de quantités importantes de toxiques. La meilleure prévention contre ce genre d'accidents, qu'un peu d'attention pourrait éviter, consiste à avoir de l'ordre dans le ménage. Il est absolument inadmissible de ranger l'un près de l'autre des produits alimentaires et des produits ménagers plus ou moins dangereux. Le risque est encore plus grand avec les enfants. Leur inexpérience et leur curiosité les entraînent aux confusions tragiques. Des placards ou de simples rayonnages différents placés en des endroits opposés de la cuisine évitent les étourderies. Combien de fois, par exemple, ne voit-on pas le sel d'oseille, destiné à enlever les taches de rouille du linge, placé à proximité du sel de cuisine?

Le « méta », utilisé pour les repas en plein air comme combustible d'appoint, a causé de nombreux accidents souvent mortels chez les enfants. Trompés par la forme en tablette présentant certaine analogie avec des bonbons, attirés de plus par leur odeur plutôt agréable, ils risquent de le croquer furtivement si, par

négligence, leurs parents ou leurs grands frères oublient de le ranger.

Le maniement des « pesticides »

Autrefois les habitants des campagnes n'avaient que très rarement l'occasion de manipuler des substances toxiques. On ne connaissait guère que les raticides phosphorés tenus en général soigneusement à l'écart. L'apparition de produits phytopharmaceutiques, justifiée par les déprédations énormes causées parmi les végétaux et les récoltes par certains organismes inférieurs et supérieurs, a donné naissance à un danger auquel jusqu'ici les agriculteurs n'étaient pas habitués. A l'arséniate de chaux, de couleur blanche, parfois confondu avec de la farine, et à la nicotine, sont venus s'ajouter une foule de produits de synthèse qui, en solutions concentrées, peuvent présenter des toxicités très élevées pour l'homme et les animaux. L'utilisateur doit certes être averti du danger qui le menace mais il faut en même temps lui montrer que, employés aux dilutions prescrites, en évitant de respirer les poudres ou les gouttelettes dispersées par pulvérisation, en changeant de vêtements et prenant des soins élémentaires de propreté corporelle, la plupart de ces « pesticides » sont pratiquement inoffensifs pour l'homme. Ces précautions écartent tout danger d'intoxication tant par voie digestive, que respiratoire ou cutanée.

Le stockage de ces produits doit être réalisé dans des locaux éloignés de toute denrée alimentaire, interdits à la curiosité des enfants. Il faut éviter de les transvaser dans des récipients que l'on oublie d'étiqueter ou dont l'étiquetage est insuffisant. Enfin il faut suivre les indications et recommandations relatives à chaque produit et se souvenir que les légumes, les fruits, le raisin ne peuvent pas être traités sans danger en dehors de certaines dates limites, sous peine de retrouver une partie du toxique lors de leur consommation.

Par suite de l'évolution de la science l'homme moderne est appelé à vivre au contact de dangers que ses ancêtres ignoraient. Prévenu, il peut réduire l'importance de ces dangers, mais le risque qui le menace ne devient négligeable que s'il veut bien consentir à une certaine discipline d'ordre et de propreté.

C'est aux médecins, pharmaciens, instituteurs de convaincre leurs prochains que cette discipline est nécessaire, car instruire ne suffit pas. Sans la persuasion, leurs enseignements seraient en grande partie inutiles.

De jolies couleurs... mais combien dangereuses

Puisque nous sommes au chapitre des enfants et de leur faible pour les friandises, ou pour ce qui leur ressemble, il importe de ne jamais laisser les médicaments présentés sous forme de pastilles ou de comprimés dragéifiés à la portée des enfants. Séduits par leurs jolies couleurs, attirés par la couche sucrée de l'enrobage, ils risquent d'avaler à la sauvette le contenu de tubes entiers de médicaments extrêmement dangereux, tels que, par exemple, ceux destinés au traitement des troubles cardiaques. Les sirops, les potions, dont certains sont d'un goût agréable, peuvent également être absorbés en grande quantité. Si les incidents peuvent être mineurs il n'en reste pas moins qu'un médicament qui, par définition, possède une certaine action physiologique, constitue un danger pour les enfants. Nous ajouterons qu'il constitue un danger également pour l'adulte qui se soigne seul ou d'après les conseils d'un ami ou d'un empirique. Certains médicaments, forts actifs, doivent être pris en doses ménagées et à intervalles de temps bien définis. D'autres, en apparence innocents et ne renfermant pas de produits réellement toxiques, peuvent produire, s'ils sont absorbés en petites doses pendant très longtemps, des déséquilibres extrêmement graves. D'autres inconvénients peuvent encore se manifester. L'absorption d'un médicament ne doit pas être décidée par le malade ou le soi-disant malade mais par le médecin.

Méfiez-vous des produits dits « conservateurs »

Avec juste raison, bon nombre de ménagères ont l'habitude de confectionner des conserves telles que confitures, conserves de légumes ou de viandes. Le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France et, par suite, la législation française s'opposent, sauf quelques rares exceptions bien déterminées, à l'emploi des conservateurs et à l'introduction de substances non naturelles dans les conserves industrielles.

En ce qui concerne les denrées ménagères il faut se demander si l'utilisation de conservateurs ou de produits destinés à en rendre l'aspect plus agréable ne présente pas de danger. Les raisons qui s'opposent à l'emploi de ces produits dans les conserves industrielles restent valables pour les conserves ménagères. Le mieux est de s'abstenir de les utiliser. Les méthodes de stérilisation par la chaleur donnent d'excellents résultats à condition de ne mettre en conserve que des matières premières parfaitement saines et de les manipuler avec beaucoup de propreté.

La propreté du matériel culinaire tels que couteaux, hachoirs, broyeurs divers tant à la mode maintenant, doit être parfaite. La cuisine doit être propre. Les personnes appelées à préparer les aliments doivent être en bonne santé, propres sur elles-mêmes et non porteuses de germes. Les aliments doivent être placés à l'abri des souillures de mouches, des animaux domestiques et des rongeurs. Ce faisant on évitera des intoxications alimentaires redoutables telles que salmonelloses et botulisme.