



В связи с тем, что группы применяемых антибиотиков у людей и животных в сельском хозяйстве одинаковы, остаточные количества антибиотиков в пищевых

продуктах способствуют появлению устойчивых штаммов и у людей. У людей, употребляющих такие продукты, развивается иммунитет к приему антибиотиков, и для получения ожидаемого эффекта при лечении требуются все более сильные препараты.

Под действием антибиотиков организм теряет способность самостоятельно противостоять различным инфекциям. И, кроме того, их широкое применение привело к появлению штаммов бактерий, устойчивых к этим препаратам, и человек может оказаться незащищенным перед инфекциями и микроорганизмами.

Учитывая возможный риск нанесения вреда для здоровья человека, законодательством установлены нормативы содержания наиболее широко используемых антибиотиков в таких пищевых продуктах, как молоко и продукты переработки молока, мясо, в том числе мясо птицы, яйца и яйцепродукты: левомецетин, тетрациклиновая группа, стрептомицин, пенициллин, гризин, бацитрацин.

Их содержание в пищевой продукции не допускается (в пределах, определенных соответствующими методиками), о чем важно знать потребителям.

СанПиН 2.3.2.1078-01, согласно инструкции по применению антибиотиков, не разрешается добавлять антибиотики в корм коровам, племенному скоту, курам-несушкам. Кроме того, инструкциями установлены сроки прекращения введения или дачи с кормами антибиотиков за 3 – 7 суток перед убоем животных. Молоко от коров, которых лечили антибиотиками, не должно поступать в пищу.

Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» предусматривается, что непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов животных.

Приобретая пищевые продукты, в том числе животного происхождения, каждому потребителю следует обращать внимание на маркировку, которая должна содержать сведения о наименовании пищевой продукции; ее составе, о наименовании и месте нахождения изготовителя пищевой продукции, дате изготовления, сроке годности и условиях хранения продукта, а также рекомендации и (или) ограничения по использованию, единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Реализуемая продукция животного происхождения должна сопровождаться документами, подтверждающими ее соответствие нормативным требованиям (непереработанная пищевая продукция животного происхождения – документом, подтверждающим проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, переработанная пищевая продукция животного происхождения – декларацией о соответствии, мясная и молочная продукция для детского питания – свидетельством о государственной регистрации).

Наш адрес:

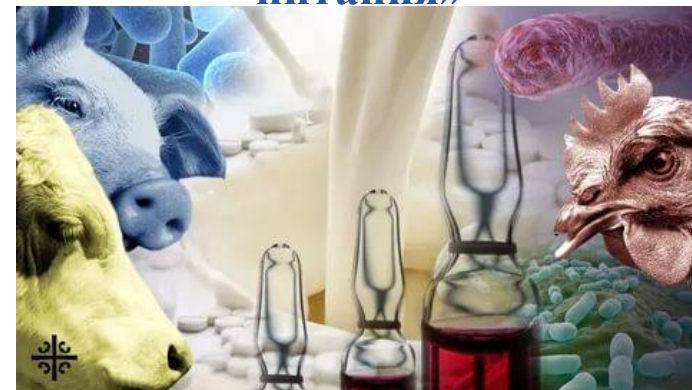
ул. Щербакова, 13с 10-00 ч. до 18-00ч.

выходной – воскресенье тел. 3-17-40

Наш сайт : <http://ncibs.ucoz.ru/>

Централизованная
информационно-библиотечная система
Нязепетровск

«Есть или не есть?» Антибиотики в продуктах питания»



В настоящее время антибиотики нашли широкое применение в животноводстве, птицеводстве и при выращивании рыбы.

Отечественные фермеры регулярно используют различные препараты для профилактики мора. Для лечения используется Пенициллин, Тетрациклин, Левомецетин и многие другие препараты.

Согласно ГОСТам допускается минимальная доля содержания антибиотиков в продуктах животного происхождения. Это мизерная доза, и вред для организма исключен.

Показатели нормы очень часто превышаются с целью получения большей прибыли, т.к. применение медикаментов способствует быстрому росту и высокой выживаемости животных.

Большинство препаратов дают в период активного роста.

Антибиотики являют собой неустойчивые и быстро разлагающиеся соединения. Они не накапливаются, поэтому уже через 7-10 дней перед убоем в организме животного их нет.



Но, к сожалению, никто не гарантирует, что это правило соблюдается как должно, а мясо, поступившее в продажу, не нанесет вред.

Покупка мяса у частных фермеров также не выход, поскольку антибиотики могут использоваться и частниками. Кроме того, такая продукция не всегда проверяется должным образом, особенно не стоит брать мясо на стихийных рынках.

Частично снизить риск попадания в организм антибиотиков можно отвариванием со сливанием первого бульона. Также избегайте частого употребления определенных субпродуктов. **Знайте, что наивысшая концентрация данного препарата в печени и почках животного.**



Более всего антибиотики применяются в выращивании кур, т.к. на птицефермах большое поголовье птицы, и возникает риск возникновения очагов инфицирования.

Несушки проходят профилактику теми же витаминно-лекарственными комплексами, **поэтому стоит отдать предпочтение говядине.**

Также низкое содержание вредных веществ в мясе перепелки.



Рыба, выращиваемая в промышленных масштабах различными рыбными хозяйствами, также проходит профилактику. Практикуют кормление, купание или

внутрибрюшное введение Левомецитина, а также других препаратов.

Однако нет гарантии, что рыба, выловленная в естественных водоемах, а не в питомниках, не проходила лечения. То же самое касается морепродуктов, например, креветок.



Препараты могут попадать в молоко двумя путями:

- из организма животного;
- добавлением непосредственно в продукт.

Во время переработки молока антибиотики применяют для предотвращения размножения бактерий. Данная мера значительно увеличивает сроки хранения продукции, но вред такого молока очевиден.

Самые большие дозы медикаментов приходятся на весенний выгон на пастбища в качестве профилактики.

Кипячение, стерилизация, сквашивание практически не влияют на содержание антибиотиков в молоке и молочных продуктах. После кипячения в молоке остается от 90 до 95 % исходного количества антибиотиков, то есть разрушается от 5 до 10 % их количества.

После стерилизации в молоке остается от 9 до 100 % исходного количества антибиотиков.

Такие данные позволяют сделать вывод о непригодности параметров кипячения и стерилизации для разрушения антибиотиков в молоке.

Большое поголовье кур на птицефермах – это частая причина возникновения очагов инфицирования птицы. Несушки проходят профилактику теми же витаминно-лекарственными комплексами.



Яйца, содержащие большое количество антибиотиков, намного дольше хранятся. Это выгодно для предпринимателей, поэтому куры проходят еще больше несанкционированных циклов приема лекарственных веществ. **В результате этого, вредные вещества оказываются в яйцах, поставляемых в супермаркеты и на рынок.**

Как показали исследования, три из десяти образцов молочной продукции **содержат следы антибиотиков.**

Прекрасная альтернатива – перепелиные яйца, которые являются ценным диетическим продуктом. Перепелки редко болеют, имеют высокую выживаемость, а их яйца долго хранятся и без препаратов. Таким образом, их выращивают с намного меньшим количеством медикаментов. Это одни из наиболее безопасных пищевых продуктов животного происхождения.

Как определить наличие антибиотиков?

Потенциальный вред мяса, рыбы и яиц определить без лаборатории невозможно.

Некоторые примеры с проверкой молока, которые можно сделать в домашних условиях:

Если после ночи, проведенной вне холодильника, молоко не скисает, значит, в нем повышена доза антибиотиков.

По технологии проверки ГОСТа в стерильную емкость нужно налить 100 мл молока и добавить 1 ч.л. свежей сметаны. Безопасное молоко через 3-4 часа превратиться в простоквашу, а «лекарственное» молоко – нет.

Конечно, количественное содержание препаратов в молоке данные методы не определяют. Но вы сможете определить те торговые марки, продукция которых наиболее пригодна и безопасна для употребления.

