

## «Исключить антибиотики из меню»

«Исключить антибиотики из меню» под таким девизом Международная организация по защите потребителей призывает провести Всемирный день прав потребителей 15 марта 2016 года. Международная организация по защите потребителей совместно со странами-членами планирует проведение мероприятий, направленных на то, чтобы призвать предприятия быстрого питания прекратить продажу мяса (мясных продуктов), выращенного с использованием большого количества антибиотиков, необходимых для производства лекарств.

Возрастающая устойчивость жителей Земли к антибиотикам достигает опасно высокого уровня по всему миру. Всемирная организация здравоохранения предупреждает, если не предпринять срочных мер, наступит конец эпохе антибиотиков, лекарства перестанут быть эффективными, а простые инфекции и незначительные травмы вновь станут смертельно опасными для жизни и здоровья людей.

Антибиотики - вещества природного или полусинтетического происхождения, способные подавлять рост определённых микроорганизмов или вызывать их гибель. Попробуем понять влияние подобных препаратов на наше здоровье сегодня. Многие из применяемых веществ способствуют нарушению технологических процессов при выработке молочных и мясных продуктов, что приводит к значительному снижению их пищевой ценности, а также отрицательно сказывается на вкусе и консистенции этих продуктов.

Отрицательное влияние остаточных количеств антибиотиков в молочных и мясных продуктах на здоровье людей заключается в том, что они вызывают сенсibilизирующее действие и опасность возникновения аллергии. Антибиотики наносят сильный удар по болезнетворным бактериям, но вместе с тем наносят и непоправимый вред для всего организма. Первые антибиотики были природного происхождения, их получали из плесневых грибов – пенициллин, биомидин. И они обладали узким спектром действия, не затрагивали полезную микрофлору. Антибиотики же нового поколения разрабатываются синтетическими, они обладают широчайшим спектром действия, и убивают почти все бактерии в организме, включая полезную микрофлору, что приводит к развиту дисбактериоза. Полезная микрофлора восстанавливается гораздо медленнее, и получается, что убивая микрофлору кишечника, которая является составной частью нашего иммунитета, организм теряет способность самостоятельно противостоять различным инфекциям. При этом патогенная микрофлора очень быстро адаптируется к антибиотикам, буквально через 2-3 месяца появляются новые резистентные штаммы патогенных микроорганизмов, которые устойчивы к этим антибиотикам, что приводит к снижению терапевтической эффективности антибиотиков несмотря на широкий спектр действия.

Прием противомикробных средств имеет ряд побочных эффектов: раздражение слизистых оболочек желудка, обострение язвенных и предъязвенных состояний, нарушение баланса микрофлоры в кишечнике, нарушения в работе печени, почек и желчного пузыря при индивидуальной непереносимости антибактериальных компонентов, аллергические реакции, сопровождающиеся зудом, высыпаниями, в редких случаях – отеком.

Растущая устойчивость к антибиотикам обусловлена их чрезмерным использованием. Как известно, около половины антибиотиков, производимых в мире, используются в сельском хозяйстве для стимуляции роста, а также в качестве профилактических мер защиты от болезней, вместо применения антибиотиков для лечения в случае необходимости.

Несмотря на всемирную озабоченность по поводу чрезмерного использования антибиотиков, их применение в сельском хозяйстве к 2030 году в мире увеличится на две трети: с 63200 тонн в 2010 году до 105600 тонн в 2030 году. Использование антибиотиков в сельском хозяйстве приведет к тому, что некоторые распространенные заболевания станут неизлечимыми.

В этой связи в целях предотвращения глобальной угрозы для здоровья населения Международная организация по защите потребителей призывает убедить продовольственные компании изменить политику в отношении использования антибиотиков. Важную роль в этом процессе могут сыграть потребители. Для этого нужно самым тщательным образом выбирать продукты. Обязательно нужно смотреть срок годности, и не только для того чтобы выбрать свежий продукт. Те продукты, у которых минимальный срок годности, изготовлены с минимумом антибиотиков и других вредных веществ. Со временем, благодаря каждому из нас, выбирающему здоровые продукты, рынок разовьётся, и конкуренция заставит производителей заботиться о нашем здоровье. Рекомендуется внимательно читать этикетки и выбирать производителей, которые честно проходят необходимые исследования и сообщают об этом потребителям.

Аккредитованным испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» за период с 2011 г. по 2015 г. были проведены исследования 1341 образцов отечественной и 23 образцов импортируемой мясной, молочной, птицеводческой и консервной продукции, отобранной в торговой сети, предприятиях общественного питания и пищевой промышленности на содержание антибиотиков, нормируемых законодательством РФ. За указанный период проб, не соответствующих требованиям гигиенических нормативов, не выявлено.