

## Антибиотики в пищевых продуктах

Большинство людей знакомы с антибиотиками как лекарственными средствами – сейчас, пожалуй, и не найти взрослого человека не принимавшего антибиотики ни разу за свою жизнь. Человек принимает антибиотики, когда болеет инфекционными заболеваниями (в идеале по рекомендации врача). О пользе и вреде антибиотиков не устают спорить: с одной стороны они спасали и продолжают спасать жизнь людям, с другой - являются сильнейшим аллергеном и уничтожают в организме человека наряду с патогенной микрофлорой и всю полезную. В последнее время ученые все больше говорят о том, что антибиотики теряют свою лечебную силу и скоро перестанут спасать людей. Виной тому самолечение, бесконтрольное употребление препаратов населением и чрезмерное назначение их самими врачами. Человек слишком часто использует сильнодействующие лекарства. Это приводит к плачевным результатам: бактерии и микроорганизмы становятся устойчивыми к воздействию антибиотиков. И когда вдруг возникнет необходимость в лечении серьезного заболевания (например, туберкулеза или сепсиса) - необходим антибиотик уже нового поколения, потому что прежний не подействует. Таким образом, человек оказывается незащищенным перед инфекциями и микроорганизмами. Антибиотики быстро устаревают, а для создания нового действенного препарата нужно потратить 15 лет и не менее \$ 1 млн. Но даже если человек полностью откажется от бесконтрольного и чрезмерного лечения антибиотиками, уберегая себя от аллергии и негативного воздействия, он не гарантирован от их попадания в свой организм. Ведь мы просто употребляем их с пищей, не ведая того. Длительное использование в пищу продуктов животного происхождения, содержащих препараты антибиотиков, может вызывать неблагоприятные для здоровья последствия, способствовать появлению антибиотикоустойчивости и развитию устойчивых форм микробов. Воздействуя на организм сенсibiliзирующее, т.е. повышенной чувствительности организма человека к воздействию химических веществ они повышают реактивную чувствительность клеток и тканей в виде аллергических и анафилактических реакций, дисбактериоза пищеварительного тракта. Наиболее сильными аллергенами считаются такие антибиотики, как пенициллин, стрептомицин, олеандомицин, левомицетин. Эти и другие антибиотики применяют в агропромышленном комплексе для стимуляции роста, повышения эффективности откорма животных, а также в качестве лечебных средств при терапии. Чаще всего антибиотики попадают в пищевые продукты из сырья животного происхождения. Очевидно, что пищевыми продуктами, подвергающимися загрязнению антибиотиками, являются исключительно продукты животноводства. Отдельной проблемой является не всегда обоснованное применение антибиотиков у животных. Так их могут добавлять в корм для профилактики заболеваний или в связи с тем, что на фоне некоторых антибиотиков животные быстрее набирают вес. В основных пищевых продуктах установлены нормативы для следующих антибиотиков: левомицетин, тетрациклиновая группа, стрептомицин, пенициллин, гризин, бацитрацин. Их содержание в пищевой продукции не допускается (в пределах, определенных соответствующими методиками). При проведении плановых контрольно-надзорных мероприятий в сфере торговли, общественного питания, производстве пищевых продуктов территориальным отделом Роспотребнадзора отбираются образцы продукции на исследования содержания антибиотиков. По результатам лабораторных испытаний превышение предельно допустимых концентраций содержания антибиотиков в исследованных образцах не выявлено. Конечно, полностью отказаться от антибиотиков невозможно, иногда это становится жизненной необходимостью, но в ряде случаев их все же можно заменить природными и более щадящими формами. Существует много растений, которые обладают подобными качествами. Наиболее известные представители флоры с антибактериальными и антисептическими свойствами: брусника, облепиха, клюква, редька, чеснок, малина, лук и горчица. Из трав – ромашка,

шалфей, крапива, календула, алоэ и каланхоэ.

Как видим антибиотики вполне можно заменить не менее эффективными и вкусными продуктами. Все они не только имеют в своем составе противовирусные и антимикробные соединения, но и богатый витаминно-минеральный комплекс, антиоксиданты и масла. Что делает их незаменимыми в нашем рационе не только для лечения, но и для профилактики.

Ведущий специалист эксперт Чишминского территориального отдела  
Роспотребнадзора по РБ Ф. Рысаев