

## Антибиотики в пищевых продуктах.

Способность нашей защитной системы отражать нападение микроорганизмов во многом зависит от питания. А вот что мы едим? Есть ли уверенность в том, что еда пойдет во благо, а не во вред? Увы, не всегда.

Наличие антибиотиков в пищевых продуктах на сегодняшний день остается актуальной проблемой.

Длительное использование в пищу продуктов животного происхождения, содержащих антибиотики, оказывает неблагоприятные для здоровья последствия, способствует появлению антибиотикорезистентности и развитию устойчивых форм микроорганизмов.

Антибиотики воздействуют на организм сенсibiliзирующе, повышают реактивную чувствительность клеток и тканей в виде аллергических и анафилактических реакций, нарушают микрофлору кишечника и приводят к дисбактериозу.

А это означает, что многие инфекционные заболевания человека уже невозможно вылечить стандартными антибиотиками, так как они уже не действуют на бактерии. И проблема заключается в том, что эта особенность связана с питанием, то есть резистентность к антибиотикам «передается» через пищу.

Наиболее сильными аллергенами считаются **пенициллин, стрептомицин, левомецетин, олеандомицин.**

Антибиотики используются в сельском хозяйстве для стимуляции роста, повышения эффективности откорма животных, а также для лечения болезней животных.

В животноводческом и птицеводческом сырье и продуктах его переработки наиболее часто присутствуют антибиотики тетрациклиновой группы (молоко и молочные продукты, яйца, мясо и мясные продукты, субпродукты, мед), стрептомицин (молоко, молочные продукты, яйца), пенициллин (молоко, молочные продукты, субпродукты), цинкбацитрацин (мясо, мясные продукты, субпродукты), левомецетин (молоко и молочные продукты, яйца, мясо и мясные продукты, мед).

Наличие в молоке стрептомицина, пенициллина и других антибиотиков обусловлено применением лекарственных препаратов длительного действия для лечения животных, в том числе маститов у коров. Содержание гризина и цинкбацитрацина в продуктах животного происхождения чаще всего обусловлено включением в состав кормов премиксов, содержащие антибиотики.

Техническими регламентами таможенного союза ТР ТС 021/2011

«О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» не **допускается** содержание следующих антибиотиков:

**- в молоке и молочной продукции:** - левомецетина (хлорамфеникола) – (менее 0,001мг/кг), тетрациклиновой группы – (менее 0,001мг/кг), стрептомицина – (менее 0,02мг/кг), пенициллина – (менее 0,004мг/кг);

**в мясе и мясной продукции** - левомецетина (хлорамфеникола) – (менее 0,001мг/кг), тетрациклиновой группы – (менее 0,001мг/кг), гризина – (менее 0,5мг/кг), бацитрацина – (менее 0,02мг/кг).

Обеспечить безопасность пищевых продуктов и исключить наличие в них антибиотиков должен жесткий контроль за применением антибиотиков в животноводстве и организация лабораторного контроля за содержанием антибиотиков в пищевых продуктах.