* пенициллин эффективен при лечении пневмонии, бронхита, сепсиса,

перитонита, менингита, инфекций

* мочеполовой системы, желчевыводящих путей, кожи, дифтерии, скарлатины и др.;
* гризин и бацитрацин - кормовые антибиотики, которые в медицине не применяются.

***Чем же грозит человеку такой бесконтрольный прием антибиотиков?***

 Учёные уверены, что пассивный приём антибиотиков с пищей содействовал резкому росту случаев аллергии и астмы у детей в течение последних 20 лет. Поэтому в Евросоюзе в 2006 году применение

антибиотиков в качестве пищевых добавок для ускорения роста животных было запрещено. Вред антибиотиков для желудочно-кишечного тракта очевиден: дисбактериоз, угнетение полезной микрофлоры кишечника. Кроме того, организм привыкает к постоянному приему антибиотиков, и в случае серьезной необходимости антибиотики могут просто не сработать.

***Как свести вред антибиотиков в продуктах питания к минимуму?***

Первое что можно сделать, это уменьшить пассивный прием антибиотиков. 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.

 Полирезистентность микроорганизмов к антибактериальным средствам является глобальной проблемой, причиной которой является множество факторов. Её необходимо решать комплексно, в том числе установив действенный контроль за применением антибиотиков в животноводстве и организацией и переработкой отходов в этой отрасли.

4

**Центр консультирования и информирования граждан по вопросам защиты прав потребителей**

**оказывает консультативную помощь по вопросам правоприменения законодательства в отдельных секторах потребительского рынка, а также вопросам, связанным с защитой потребителями своих прав и законных интересов.**

Адрес: Санкт-Петербург,

ул. Малая Садовая д.1, каб.№15,

тел. 571-62-00

Кроме того, консультации по вопросам защиты прав потребителей можно получить в консультационных пунктах филиалов

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» по адресам:

**1.** г. Колпино, ул. Веры Слуцкой, д.36, тел.: 469-34-61;

**2.** ул. Карпинского, д.27, тел.: 298-29-25;

**3.** ул. Л. Молдагуловой, д.5, тел.: 224-17-30;

**4.** ул. Моховая, д.11, тел.: 275-88-87;

**5.** Серебристый бульвар, д.18, тел.: 275-88-87;

**6.** ул. Отважных, д.6, тел.: 736-94-46;

**АНТИБИОТИКИ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ**

***Филиал №4***

***ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии вгороде Санкт-Петербург»***

***Консультационный пункт по вопросам защиты прав потребителей***

***ул. Моховая, д.11, каб.43***

***тел. 275-88-87***

Антибиотики представляют собой самую многочисленную группу лекарственных средств. Они весьма эффективны при лечении многих инфекционных заболеваний, вызываемых бактериями, грибками, простейшими, спирохетами, риккетсиями, крупными вирусами. При этом микроорганизмы, на которые воздействуют антибиотики, вырабатывают устойчивость (резистентность) к ним. Этому способствует бесконтрольное и чрезмерное лечение антибиотиками. Для дальнейшего антимикробного эффекта требуется применять все большие дозы или более сильные антибиотики нового поколения. Несмотря на то, что антибиотики спасают людей от инфекционных заболеваний, они также являются сильнейшими аллергенами и уничтожают в организме человека наряду с патогенной микрофлорой и всю полезную.Но даже если человек откажется от бесконтрольного применения антибиотиков, уберегая себя от негативного воздействия этих препаратов, он все равно будет их получать с пищевыми продуктами.

Практика повсеместного использования препаратов в животноводстве, сельском хозяйстве ивозрастающая устойчивость к антибиотикам достигает опасно высокого уровня по всему миру.

 Широкое распространение антибиотики получили в современном животноводстве и растениеводстве для стимулирования роста животных и растений и предотвращения распространения инфекционных заболеваний. Кроме того, антибиотики достаточно активно используются в качестве консервирующих средств, а также для удлинения сроков хранения продуктов питания.

 Вопрос о безопасности животноводческой продукции в настоящее время приобретает большую актуальность.

1

***В каких продуктах питания антибиотики встречаются чаще всего?***

* Мясо сельскохозяйственных животных, в т.ч. полуфабрикаты из них

Для того чтобы вывести антибиотики из мяса, необходимо до убоя животное выдержать 7-10 дней без препаратов, но придерживаются ли этого крупные хозяйства? Если препарат все-таки остался в организме животного, то наибольшая его концентрация находится в печени и почках. В результате термической обработки в мышечной ткани животных и птицы значительно снижается содержание антибиотиков. Например, после тридцатиминутной варки куриной тушки антибиотик тетрациклин сохраняется в мышцах в виде следов, а еще через 30 минут полностью переходит в бульон. Поэтому бульон после варки должен быть уничтожен, так как содержит около 70 % первоначального содержание антибиотика.

* Рыба, морепродукты

По возможности, лучше выбирать рыбу и креветки, выловленные в открытом водоеме, а не выращенные в питомниках, так как в искусственных условиях их просто невозможно вырастить без антибиотиков.

* Молоко, молочные продукты

Антибиотики из организма животного могут легко попадать в молоко, а из него и в молочные продукты. Также антибиотики добавляют в молочную продукцию на молокозаводе, тем самым продлевая срок хранения. Кипячение и стерилизация практически не снижают содержание антибиотиков в молоке. Наибольшее снижение количества антибиотиков происходит при длительной пастеризации.

* Яйца

На птицефабриках кур лечат антибиотиками, поэтому в яйцах их предостаточно. Яйца, содержащие повышенные дозы препарата, меньше подвергаются воздействию микроорганизмов и дольше сохраняются.

2

 Антибиотики, уже использованные в животноводстве, по пищевым цепочкам оказываются в растениях, в частности, в овощах

и фруктах, попадая к нам на стол и, в конечном счёте, в желудок. Важным негативным последствием применения антибиотиков в сельском хозяйстве является постоянное увеличение их фоновых значений. Этот факт связан с отсутствием в природе эффективного механизма разложения этих веществ, чуждых естественным средам.

### *Какие растительные продукты содержат наибольшее количество антибиотиков?*

 Особенно остро проблема антибиотиков в растительных продуктах стоит для овощей и фруктов, не подвергающихся предварительной термической обработке типа консервирования. Например, кукурузу, фасоль и горох обрабатывают, прежде чем они используются в пищу человеком. При этом, часть антибиотиков разрушается. А салат, редис, капуста и множество других овощей и фруктов? Ведь они попадают в организм человека практически в неизмененном виде - вместе с присутствующими в них антибиотиками.

***В российском животноводстве применяются антибиотики, которые контролируются в обязательном порядке:***

* левомецитин (хлорамфеникол) используется в медицине для лечения дизентерии, бруцеллеза, трахомы, пневмонии, менингита, сепсиса, остеомиелита, фурункулов, ожогов II и III степени;
* тетрациклин, им лечат пневмонию, бронхит, хламидийные и глазные инфекции, сибирскую язву, чуму, тиф;
* стрептомицин используют для лечения первичного туберкулеза, кишечных инфекций, инфекции мочевыводящих путей;

3