

Памятка для потребителей

«Как исключить антибиотики из меню»



15 марта 2016 года всемирный день защиты прав потребителей проводимый под девизом «Antibiotics off the menu», что в переводе означает: «Исключите антибиотики из меню».

Полноценное и безопасное питание является важнейшим условием поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека, сохранения генофонда нации. Рациональное питание снижает также риск возникновения различных заболеваний.

От качества питания в целом и отдельных его компонентов (продуктов и блюд) в частности напрямую зависит состояние здоровья человека. Питание играет огромную роль, как в профилактике, так и в возникновении большого числа заболеваний различных классов.

Обеспечение населения продовольствием и здоровое питание – важная и актуальная задача государственного значения. Без ее решения невозможна социальная стабильность общества и здоровье населения. Снизить риск загрязнения продовольственного сырья антибиотиками можно только при эффективной системе контроля на всех стадиях – от производства до реализации. Проблема загрязнения животноводческой продукции антибиотиками является предметом обсуждения как в национальном, так и в международном масштабах. За последние десятилетия во многих странах мира внимание привлечено к антибиотикам как к веществам, задерживающим в процессе хранения порчу многих пищевых продуктов: мяса, рыбы, птицы, овощей и др.

В условиях роста мирового населения растет спрос на продукты питания. В целях удовлетворения этого спроса происходит повышение интенсивности и объемов промышленного производства в секторах растениеводства и животноводства, что создает как новые возможности, так и новые угрозы в том, что касается безопасности продуктов питания.

Антибиотики – это лекарственные средства, применяемые для лечения и профилактики бактериальных инфекций. В последние годы отмечено возрастание численности и появление различных видов микроорганизмов устойчивых к действию антибиотиков, в результате чего многие инфекционные болезни, которые ранее поддавались успешному лечению, могут стать неизлечимыми. Устойчивость к антибиотикам ведет к более длительному пребыванию в больнице, более высоким медицинским расходам и к увеличению смертности. Активные миграционные процессы, развитие глобальной

торговли могут способствовать быстрому распространению устойчивых микроорганизмов в любые регионы мира.

Антибиотики широко применяются в сельском хозяйстве, а, значит, могут содержаться и во всех продуктах животноводства - в мясе, рыбе (если она выращена на ферме, а не выловлена в море или реке), молоке и яйцах.

Контроль содержания антибиотиков, применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы основывается на информации, представленной изготовителем при их использовании. Максимальные уровни остатков лекарственных средств в продуктах убоя регламентируются требованиями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013.



Как потребителю свести вред антибиотиков в продуктах питания к минимуму?

- Тщательным образом выбирать продукты. Приобретайте продукты в специализированных магазинах.
- Смотрите срок годности, и не только для того чтобы выбрать свежий продукт. Продукты, у которых минимальный срок годности, изготовлены с минимумом антибиотиков и других вредностей.
- Частично антибиотики разрушаются при обработке продукта. После замораживания мяса, рыбы, количество антибиотиков снижается. Промывание мяса приводит к снижению антибиотиков, при длительной варке мяса антибиотики разрушаются, большая часть переходит в бульон. В связи с чем, при варке мяса или птицы, рекомендуется первый бульон, после закипания, проварить не менее 15-20 минут и сливать.
- При покупке мяса на рынке, запрашивайте у продавца сопроводительные документы.
- Употребляйте в пищу пастеризованное молоко. Покупая домашнее (фермерское) молоко обязательно подвергайте его термической обработке.