

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Тамбовское областное
государственное бюджетное
учреждение

здравоохранения

«Пичаевская центральная
районная больница»

393970, Тамбовская область,
Пичаевский район, с.Пичаево,

ул. Ленинская, д.2

тел.8(475-54) 2-74-61

тел./факс 8(475-54) 2-30-33

ОКПО: 01946736, ОГРН 1026800681159

ИНН 6814000748, КПП 681401001

E-mail: zdrav.r54@mail.ru

«14» марта 2016 года № 199

Начальнику управления
здравоохранения Тамбовской
области

М.В.Лапочкиной

Для размещения на сайте -
ЦРБ

ТОГБУЗ «Пичаевская ЦРБ» представляет информацию для размещения на сайте статью на тему: «Антибиотики – спасение или угроза человечеству?»

Приложение: на 3 л.

Главный врач
ТОГБУЗ «Пичаевская ЦРБ»

В.Е.Шестаков

Исп.Бирюкова Т.Н.
(89051233222)

Антибиотики – спасение или угроза человечеству?

*15 марта - Всемирный
День защиты потребителей.
В 2016 году он пройдет под девизом:
«Исключить антибиотики из меню»*



Международная организация по защите потребителей (СИ) 15 марта 2016 года планирует проведение кампаний, направленных на то, чтобы призвать предприятия быстрого питания прекратить продажу мяса (мясных продуктов), выращенного с использованием большого количества антибиотиков. Использование АБ в сельском хозяйстве приведет к тому, что некоторые распространенные заболевания станут неизлечимыми.

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

Но даже если человек полностью откажется от 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.

Проблема содержания антибиотиков в продуктах относится как к животным, так и к растительным продуктам. В сельском хозяйстве они применяются в качестве стимуляторов роста, а также для защиты от болезней.

Большинство людей знакомы с антибиотиками как лекарственными средствами – сейчас, пожалуй, и не найти взрослого человека не принимавшего антибиотики ни разу за свою жизнь. Также в животноводстве, но есть и разница. Человек принимает антибиотики, когда болеет инфекционными заболеваниями (в идеале по рекомендации врача). Животное тоже, но уже по рекомендации ветеринара.

Как правило, антибиотики представляют собой неустойчивые соединения, которые быстро разлагаются в окружающей среде. Это означает, что появление в пищевой продукции антибиотиков происходит в результате их специального применения при выращивании животных (ранее применяли также для консервации).

Очевидно, что пищевыми продуктами, подвергающимися загрязнению антибиотиками, являются исключительно продукты животноводства.

. Это приводит к тому, что у людей употребляющих такие продукты развивается иммунитет к приему антибиотиков, и для получения ожидаемого эффекта при лечении требуются все более сильные препараты, устойчивость к которым передается по наследству их детям. На сегодняшний день в нашей стране, большинство возбудителей наиболее распространенных инфекций устойчивы к таким препаратам как: бисептол, гентамицин, пенициллин, ампициллин, амоксициллин, тетрациклин и др.

Кроме того, при превышении допустимых уровней содержания в пищевых продуктах антибиотики могут проявлять токсические и аллергические свойства. За последние 40 лет в России в десятки раз возросло количество людей с аллергическими заболеваниями, особенно среди детей.

На сегодняшний день не существует эффективных мер контроля пищевых продуктов за содержанием всех используемых антибиотиков. Это означает, что ответственность за соблюдение соответствующих правил по применению антибиотиков в сельском хозяйстве полностью лежит на производителе.

Однако, в связи с неразвитой (низкой) культурой производства многие производители ради повышения рентабельности производства не соблюдают эти правила. Единственным возможным выходом из сложившейся ситуации является покупка продукции животного происхождения (мясо, молочные продукты, яйца) у проверенных надежных производителей, которые по своему технологическому циклу не применяют антибиотики в промышленных масштабах. К таким производителям относятся небольшие фермерские хозяйства со свободным выпасом животных и натуральными кормами.

Продукты питания, содержащие антибиотики.

Ученые выяснили, в каких продуктах питания антибиотики встречаются чаще всего

Мясо

Скот, свиней и птицу лечат, как и людей, тоже антибиотиками. Более того, животным делают инъекции в период бурного роста и затем дают лекарственные препараты с кормами и витаминные комплексы в качестве профилактики от болезней. Для того чтобы вывести антибиотики из мяса, существует простой способ - до убоя животное надо выдержать 7-10 дней без препаратов. Однако гарантии, что крупные хозяйства придерживаются этого правила нет.

В результате термической обработки в мышечной ткани животных и птицы значительно снижается содержание антибиотиков. В основном из мышечных волокон лекарственный препарат вместе с мышечным соком переходит в бульон, часть препарата разрушается под действием высоких температур.

По сравнению с исходным количеством после варки остается от 5,9 % (гризин в мясе птицы) до 11,7 % (левомицетин в мясе птицы) антибиотиков в мышечной ткани. В бульон переходит около 70 % первоначального содержания антибиотиков. Приблизительно 20 % от исходного количества антибиотиков разрушается в результате проварки, либо переходит в метаболиты, которые микробиологическим методом не определяются.

Бульон после варки должен быть уничтожен, так как содержит около 70 % первоначального содержания антибиотика.

В отличие от проварки мышечного сырья кусками в ваннах или автоклавах, при изготовлении вареных колбас не образуется бульон, в который могла бы уходить большая часть антибиотиков. Следовательно, изготовление колбасных изделий не может быть рекомендовано для использования мясного сырья, содержащего остаточные количества антибиотиков.

Молоко, молочные продукты

Антибиотики из организма животного могут легко попадать в молоко, а из него и в молочные продукты. Иногда антибиотики добавляют непосредственно в молоко во время переработки для продления сроков хранения. Поскольку антибиотики и другие вещества препятствуют развитию бактерий и быстрому скисанию молока. Очень часто антибиотики появляются в молоке весной, когда стадо выгоняют на естественное пастбище, тогда сразу и проводят профилактику скотины.

Кипячение и стерилизация практически не влияют на содержание антибиотиков в молоке. После кипячения в молоке остается от 90 до 95 % исходного количества антибиотиков, то есть разрушается от 5 до 10 % их количества.

После стерилизации в молоке остается от 92 до 100 % исходного количества антибиотиков. Такие данные позволяют сделать выводы о непригодности параметров кипячения и стерилизации для разрушения антибиотиков в молоке.

Яйца

Если кур лечат и спасают от инфекций антибиотиками, то естественно эти вещества проникают и в яйца. Но по новой методике несушкам могут давать большие дозы препарата не только для профилактики, в результате антибиотики не успевают выводиться из организма птицы и попадают в яйца. Яйца, содержащие повышенные дозы препарата, меньше подвергаются воздействию микроорганизмов и дольше сохраняются.

Помощник врача-эпидемиолога Бирюкова Т.Н.