

Портал менеджеров и представителей оптово-продуктовых фирм. Оптовая торговля продуктами питания. Тетрациклин — хорошая штука: добавление подобных ему антибиотиков в продукты питания увеличивает сроки их хранения, а обогащенный ими корм для животных и птицы стимулирует рост. Видимо, поэтому Роспотребнадзор ввел нормы содержания тетрациклина в пищевых продуктах на уровне 100 мкг/кг. Это в десять раз больше по сравнению с советскими нормами. Одно плохо — тетрациклин вреден для здоровья, и его использование даже в медицинских целях сейчас ограничено. По данным научных исследований, проведенных в России, предложены допустимые остаточные количества тетрациклина в продуктах питания на уровне 100 мкг/кг. Этот уровень обоснован как безопасный, не приводящий к увеличению риска развития заболеваний, ассоциированных с остаточными количествами тетрациклина в продуктах питания, в том числе среди наиболее чувствительных популяций населения, — говорится в сообщении Роспотребнадзора. Тетрациклин — самый дешевый и один из самых опасных антибиотиков, обладающий широким спектром антибактериального действия. Согласно инструкции по применению, тетрациклин может вызывать гастрит и проктит, не говоря о понижении аппетита. Тетрациклин и другие препараты этого ряда могут повысить чувствительность кожи к действию солнечных лучей (фотосенсибилизация). В последнее время в связи с распространенностью тетрациклиноустойчивых штаммов микроорганизмов и частыми побочными явлениями применение тетрациклина в медицинских целях стало ограниченным. Длительное использование в пищу продуктов, содержащих остаточные количества антибиотиков, может вызвать неблагоприятные для здоровья человека последствия — аллергические реакции, дисбактериоз, образование и передачу резистентных форм микробов. Согласно методическим указаниям, утвержденным Минздравом СССР в 1984 году, максимально допустимое суточное поступление антибиотиков в организм человека с продуктами питания не должно быть в пределах их чувствительности (для тетрациклина, пенициллина — это 0, 01 ЕД на грамм продукта, или 10 мкг/кг). Пересмотр норм связан со вступлением России в ВТО. Наши санитарные нормы (еще с советских времен) были более жесткими по сравнению с требованиями ВТО. Однако в последние десять лет идет планомерная работа по их исправлению. Например, для продуктов питания уже отменена обязательная сертификация. Получить совершенно официально декларацию о соответствии установленным требованиям продуктов можно в сотнях частных фирм за 2 тыс. руб. в течение часа без проведения подтверждающих анализов. В российском техрегламенте на молоко, принятом в 2008 году, существовал запрет на содержание антибиотиков в молоке и молочных продуктах. Однако в 2010 году техрегламент доработали. Ко второму чтению депутаты Денисов, Хайрулин, Берестов, Иткулов, Нефедов, Цветова, Таранин и Стародубцев провели поправку, разрешающую наличие антибиотиков в молочных продуктах, в том числе предназначенных для детского питания. Из перечисленных депутатов в новой Думе остались только Хайрулин из Единой России и Таранин из КПРФ. Благодаря им пенициллин, тетрациклин, стрептомицин и левомицетин можно встретить практически во всей молочной продукции, реализуемой на территории страны. Причем сразу все антибиотики в одном коктейле. Установленный техрегламентами максимальный порог содержания этих антибиотиков и в молоке, и в мясных продуктах взят из тех самых советских методических указаний 1984 года. А вот низин, например, и иные антибиотики можно сыпать сколько душе угодно — не регламентировано. Производителям продуктов

питания и ритейлу выгодно торговать продуктами длительного хранения. Кроме того, антибиотики являются хорошими стимуляторами роста для животных и птиц (привес увеличивается до 30%). Одна проблема — в нашем организме тоже живут микроорганизмы, отвечающие за усвоение пищи. Как молоко со сроком хранения шесть месяцев может нормально перевариться в желудке за 3—5 часов? Впрочем, Роспотребнадзор уже готов усваивать тетрациклина и в 10 раз больше. И всем с радостью рекомендует. Видимо, за последние 30 лет наши сограждане прошли большой путь эволюции. Наверное, у нас появилась зависимость от антибиотиков. И прежних доз уже не хватает. Тем более что общий вес населения благодаря тетрациклину тоже растет. Но и этого еще мало! Правительство подготовило к внесению в Госдуму законопроект, в соответствии с которым с 1 июля 2013 года по 1 июля 2018 года приостанавливается действие техрегламентов на молоко и молочную продукцию, на масложировую продукцию, а также на соковую продукцию из фруктов и овощей. Так что наиболее чувствительные популяции населения могут готовиться к новым рекордам потребления тетрациклина. Если так, то давайте играть в открытую. Информация о содержании консервантов, антибиотиков, пестицидов и прочего должно войти в перечень обязательной информации, доводимой на упаковке до потребителей. Сегодня требования к информации, которой должна сопровождаться пищевая продукция, установленные законом по защите прав потребителей, не включают информацию об антибиотиках. Честно напишите, сколько дряни понабухано в яйца, мясо, курицу, молоко, творожки, кефир, ряженку, а мы — потребители — сами разберемся, что нам покупать, а что нет