

Ежегодно 15 марта международная общественность отмечает Всемирный день защиты прав потребителей. Международной Федерацией потребительских организаций ConsumersInternational (CI) объявлен девиз очередного Всемирного дня защиты прав потребителей: «Исключить антибиотики из меню». Возрастающая устойчивость к антибиотикам достигает опасно высокого уровня по всему миру.

В последнее время, в связи с тем, что антибиотики стали использовать повсеместно в животноводстве, птицеводстве и при выращивании рыбы, количество вредных веществ, попадающих в организм, бесконтрольно увеличивается. Антибиотиками не только лечат, но их дают еще и в качестве профилактики, вместе с витаминами. Материалы научных исследований свидетельствуют о наличии остаточных количеств антибиотиков в мясных, молочных продуктах, яйцах. Вместе с тем, длительное использование в пищу продуктов, содержащих остаточные количества данных препаратов, может вызвать неблагоприятные для здоровья человека последствия- аллергические реакции, дисбактериоз, образование и передачу резистентных форм микробов. Всемирная организация здравоохранения предупреждает, если не предпринять срочных мер, наступит конец эпохе антибиотиков, лекарства перестанут быть эффективными, а простые инфекции и незначительные травмы вновь станут смертельно опасными для жизни и здоровья людей. Организм привыкает к постоянному приему антибиотиков, и в случае серьезной необходимости приема данных препаратов могут просто не сработать. Таким образом, наличие антибиотиков в продуктах питания становится для населения земного шара «миной замедленного действия», требуя незамедлительного вмешательства в процесс их использования.

Содержание потенциально опасных веществ в пищевых продуктах регламентируется требованиями Технических Регламентов Таможенного Союза. Согласно данных требований контроль за содержанием данных веществ проводится от начала производства пищевого продукта и до передачи его потребителю. Экспериментально установленные уровни неблагоприятного действия антибиотиков на организм позволили обосновать величины максимально – допустимого суточного поступления их в организм человека с продуктами питания и сделать вывод, что при санитарном контроле продуктов питания остаточные количества данных препаратов в них не должны допускаться выше установленных пределов, а в отдельных продуктах - наличие антибиотиков вообще не допустимо.

Роспотребнадзор, в рамках наделенных полномочий, осуществляет государственный контроль путем периодического отбора на мясокомбинатах, молочных заводах, в животноводческих и птицеводческих хозяйствах и торговой сети проб молока, молочных

продуктов, мяса, субпродуктах, яиц для определения в них наличия антибиотиков. Цель проводимых мероприятий - выявление хозяйств и продовольственных компаний, поставляющих пищевые продукты, загрязненные данными препаратами, а также выявление причин попадания в них антибиотиков и, конечно же, принятие мер для устранения таких нарушений. На особом контроле Роспотребнадзора – качество пищевой продукции поступающей в детские учреждения и больницы. Задача одна - не допускать в обращение продукцию, содержащую остаточные количества вредных веществ, в том числе и антибиотиков. Но исследовать всю продукцию, поступающую на прилавки, не возможно. Потребитель в этом случае полностью зависит от совести производителя: на сколько тщательно тот следит за сроками выведения из организма животного введенных ветеринарных препаратов, за сроками забоя и на сколько эффективно у него на предприятии работают системы качества.

Максимальное снижение риска от воздействия вредных веществ от покупаемых товаров предполагает отказ потребителя от ряда продуктов, чье вредное воздействие на здоровье человека уже доказано, и осторожное потребление продуктов, которые содержат пищевые добавки, воздействие которых на организм еще не изучено. Обязательно нужно смотреть срок годности, и не только для того чтобы выбрать свежий продукт. Т.е. продукты, у которых минимальный срок годности, изготовлены с минимумом антибиотиков и других вредностей. Ну не может творог или молоко храниться месяц, сыр лежать на полке 3 месяца, а морепродукты – полгода. Отсутствие спроса со стороны потребителя в отношении сомнительных продуктов питания будет автоматически подрывать бизнес недобросовестных производителей. Такая позиция предполагает радикальное изменение психологии потребителя. Убедить продовольственные компании изменить политику в отношении использования антибиотиков возможно только при самой активной позиции потребителя. В идеале покупатель должен начать культивировать логику: «Что не полезно, то вредно».

Поэтому, пока выбор остается за каждым из нас: есть или не есть...

Исключить антибиотики из меню

Автор: adm

01.03.2016 10:26 -
