**Антибиотики в пище**

Серовским отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области за период с 01.01.2021г по 01.06.2021г исследовалась пищевая продукция на содержание антибиотиков, было исследовано 28 проб пищевой продукции, из них в 3 пробах обнаружены антибиотики, а именно:

1. Тазобедренный отруб бескостный говяжий (замороженный), дата изготовления 05.03.2021 г и дата изготовления 07.04.2021 г., изготовитель ООО "Долинские колбасы" Алтайский край, не соответствовал НД - обнаружено остаточное содержание окситетрациклина
2. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный, дата изготовления 05.05.2021 г., изготовитель ООО "Горизонт" Алтайский край, не соответствует НД - обнаружено остаточное содержание офлоксацина

Чаще всего антибиотики можно обнаружить в мясных продуктах (говядина свинина, мясо птицы), молоке коровьем сыром, в яйцах, в рыбе. Реже обнаруживаются остатки антибиотиков в пчелином мёде, совсем редко – в баранине, конине, крольчатине.

Человеку, потребляющему продукты питания с антибиотиками, могут грозить аллергические заболевания, дисбактериоз. Организм привыкает к постоянному приёму антибиотиков и в случае необходимости может не получать должного эффекта. Кроме того, понижается сопротивляемость организма, который при постоянном поступлении антибиотиков с пищей не имеет возможности восстановить свой иммунитет.

Частично антибиотики разрушаются при обработке продукта. После замораживания мяса, рыбы, молока количество антибиотиков снижается на 20%. Промывание мяса приводит к снижению антибиотиков на 12-25%, при длительной варке мяса антибиотики разрушаются на 15-20%, до 70% - переходят в бульон, при варке курятины - почти полностью переходят в бульон. В связи с чем, при варке мяса или птицы, рекомендуется первый бульон, после закипания, проварить не менее 15-20 минут и слить.

Главный специалист-эксперт Жданова Светлана Геннадьевна,

тел.(34385) 3-77-71, т. E-mail: [mail\_13@66.rospotrebnadzor.ru](mailto:mail_13@66.rospotrebnadzor.ru)