

Презентация к беседе на тему: «Вред антибиотиков в продуктах питания»



**ВЫПОЛНИЛ: МЕТОДИСТ
ВОЛГИНСКОГО СДК
ЕГОРОВ В. Л.**

Рыба и морепродукты – это категория продуктов которые в прямом смысле просто купаются в антибиотиках, т.к. в искусственных условиях рыбу и морепродукты невозможно вырастить.



Антибиотики в молочные продукты

попадают из организма животного.

Так же их добавляются в молочную продукцию на молокозаводе, тем самым продлевая срок их хранения.





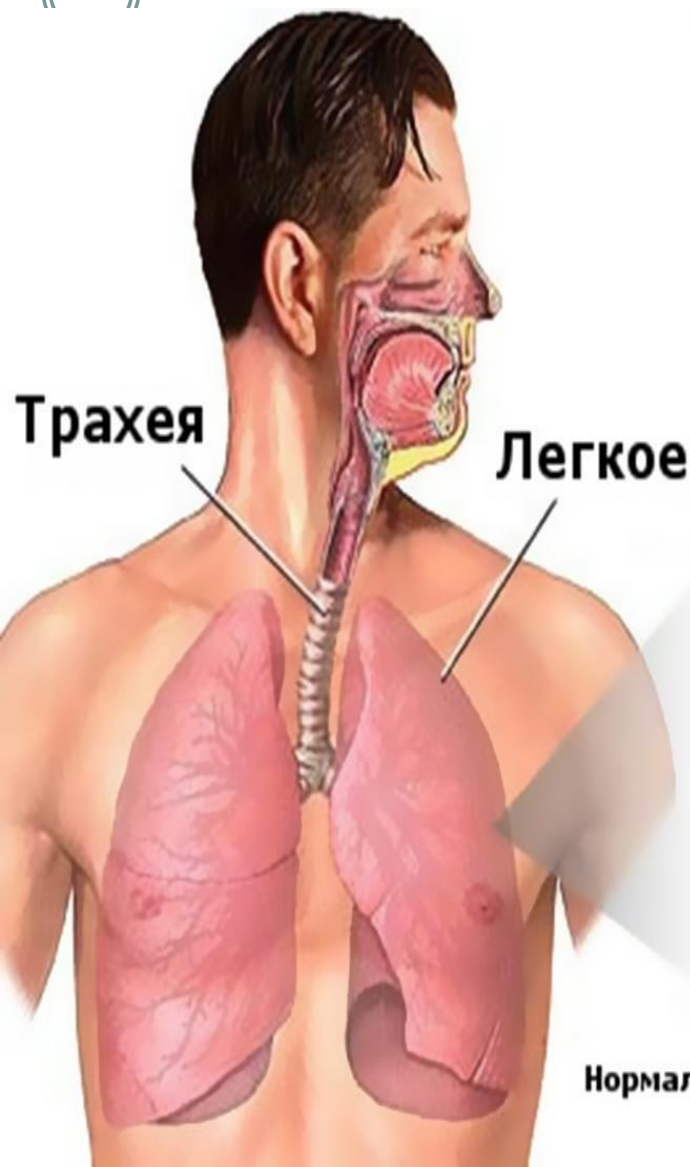
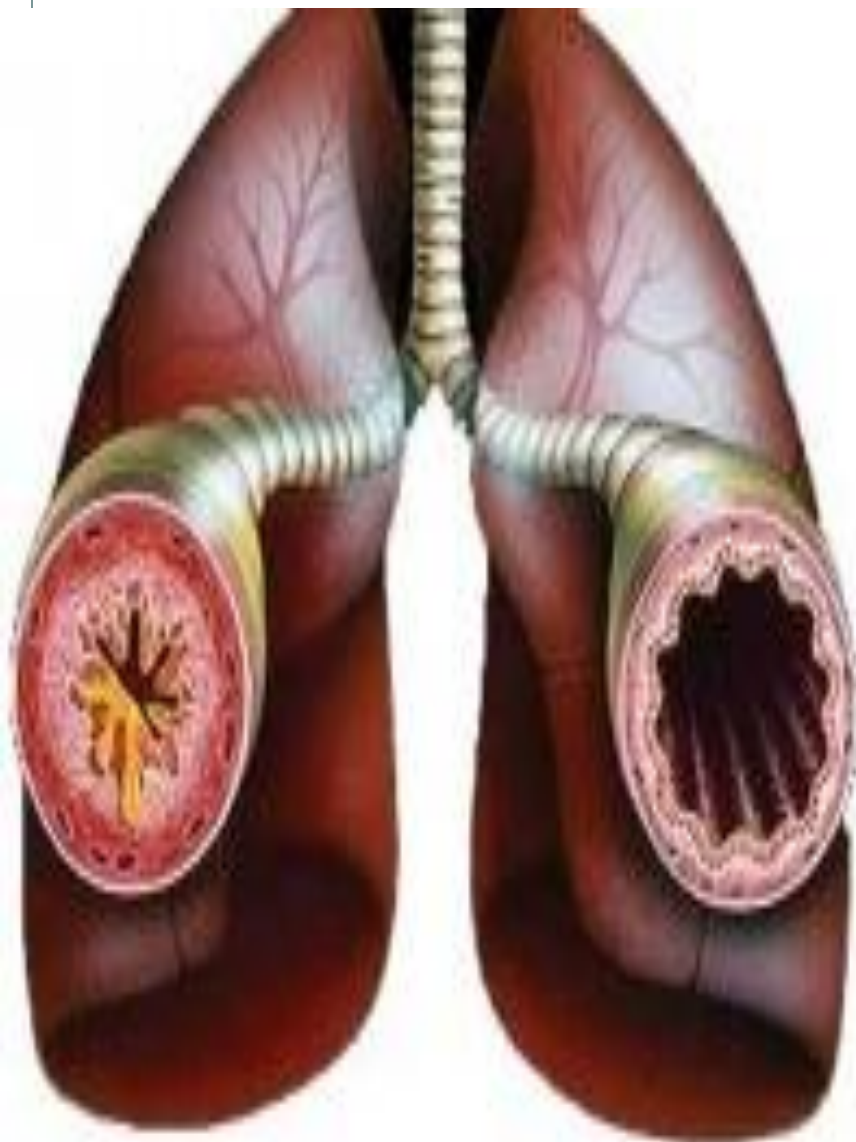
**Большинство
антибиотиков
находится в
курице.**







Из-за частого приема антибиотиков может развиться астма



Астматическая
бронхиола



Нормальная бронхиола

На сегодняшний день не существует
эффективных мер

контроля пищевых продуктов за
содержанием всех используемых
антибиотиков. Это означает, что
ответственность за соблюдением
соответствующих правил по
применению антибиотиков в
сельском хозяйстве полностью
лежит на производителе.

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. Также нужно самым тщательным образом выбирать продукты.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**