

## Салат с неприятным сюрпризом



Безопасны ли весенние овощи и зелень

Как часто, выбирая на рынке овощи, мы знакомимся с заключением лабораторной экспертизы? Думаю, в ответ на этот вопрос многие промолчат. Однако вот информация для размышления: две недели назад в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке «Юбилейный» в Бресте не допустили к продаже партию свежих огурцов. Ветеринарно-санитарный врач Надежда Грицова объяснила: концентрация

нитратов в них на 70 процентов превышала допустимый максимум! Несколькими днями позже похожая ситуация приключилась на рынке Столина. По словам ветврача-радиолога Валентины Сустик, в тепличных огурцах жительницы района было 535 миллиграммов нитратов на килограмм. При возможных 400. А в прошлом году только на рынках Бреста из-за повышенного уровня нитратов не допустили к продаже более 750 килограммов овощей. В списке «отказников» оказались свекла, морковь, огурцы, кабачки, картошка, редис, белокочанная капуста. Все «провинившиеся» — с пометкой «ранние». Не вредим ли мы здоровью, налегая после зимы на выращенные в теплицах овощи?

Сразу уточним: об овощах и фруктах, предлагаемых в подземных переходах или на остановках общественного транспорта, речь вообще не идет. Продукция стихийных продавцов никем не контролируется. Официальный рынок — это, по идее, безопасное место. С готовыми заключениями туда обычно приезжают фермеры. Образцы для экспертизы специалисты районных ветеринарных станций часто отбирают на месте, где культура растет, что исключает подтасовку. Таким образом, основная клиентура лабораторий на рынках сужается до продавцов излишков сельхозпродукции, выращенной на личном подворье. Чтобы получить разрешение на реализацию, в сельисполкоме берется сезонная справка о ведении личного подсобного хозяйства. Она является своеобразным допуском и на рынок, и в лабораторию.

Людмила и Николай Сасимы из деревни Батчи Кобринского района на селе люди уважаемые. Учителя математики на пенсии. Двое детей, четверо внуков. Чтобы поддерживать витаминами большое семейство, много работают на земле. Но разве угадаешь, сколько посадить, чтобы не осталось лишнего? Николай Сасим вспоминает: первый раз на продажу вывозили картошку в начале 2000-х, много ее в тот год уродилось. Чуть-чуть заработали. На следующий год ассортимент расширили по принципу: все, что сажаем, выращиваем и на продажу. Потом засадили и огород мамы Людмилы Ивановны. А в прошлом году ОАО «Батчи» выделило пенсионерам поле под картошку.

Первый и единственный более чем за 15 лет нитратный казус приключился у Сасимов именно в прошлом году. Приехали с молодой картошкой на брестский рынок, а лаборатория их разворачивает: в продукции зашкаливают нитраты. Причину поняли сразу, вспоминает Людмила Ивановна:

— Картошка была с арендованного поля, скорее всего, что-то там напутали с удобрениями...

Пришлось скармливать урожай скоту, усвоив урок на будущее.

Сейчас на рынках Бреста прилавки ломятся от ранних овощей и зелени. Жители ближайших районов активно продают редис, петрушку, укроп, огурцы. Можно ли быть уверенным в том, что до прилавков дошли только безопасные витамины? Прошу милостивую продавщицу показать справку о соответствии продукции. Слегка удивленная, протягивает документ. Девушку несколько не смущает, что указанная дата исследования на нитраты — пятидневной «свежести»:

— Разрешение действует десять дней, потому что выдается для реализации партии конкретной культуры.

Покупаю не споря. После этого с видом недоверчивого покупателя с пакетом свежих овощей захожу в лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы рынка. Мне подтверждают: заключения на нитраты действительно выдаются на десять дней. Но покупатели тоже могут проверять овощи, фрукты, ягоды. Заведующий лабораторией Тамара Кудравец отбирает материал:



— Исследование одного наименования стоит 50 копеек, процедура занимает около двадцати минут. Погуляете?

Ожидая результатов, вспоминаю случаи, с которыми довелось столкнуться в журналистской практике по «нитратной» теме. К примеру, в Столинском районе — нашей так называемой огуречной столице — периодически фиксируют случаи отравления колодезной водой. Пару лет назад 58 процентов отобранных проб питьевой воды из шахтных и трубчатых колодцев не соответствовали санитарным требованиям по содержанию нитратов из-за агрессивного использования земли в сельскохозяйственной деятельности.

В то же время присутствие нитратов в растениях — явление само по себе нормальное, так как они являются источниками азота, утверждает заместитель главного врача Брестского областного центра гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья Татьяна Корчик:

— Нежелательно именно повышенное содержание — из-за токсичности. Нитраты из овощей, фруктов либо зерновых в условиях влажности и тепла или в процессе пищеварения в кишечнике человека превращаются в нитритные соединения, негативно влияющие на состав крови.

И вот Тамара Кудравец наконец оглашает результаты. Овощи, купленные мной, можно употреблять без риска для здоровья: в тепличных огурцах нитратов оказалось 156 миллиграммов на килограмм при допустимых 400, в луке — 108 из 800 разрешенных. Не подвела и зелень — все в ней в пределах нормы, хоть сразу на стол. Тем не менее специалист советует при покупке не лениться уточнять у хозяев, в каких условиях они растят овощи. Ведь в санитарных нормах по ряду показателей имеются примечания. Например, допустимый уровень нитратов для огурцов, выращенных под открытым небом, — 150 миллиграммов на кило, в защищенном грунте — 400.

Не стоит сбрасывать со счетов и термин «ранний». Почему стоит обращать внимание на время созревания, объясняет директор РУП «Институт овощеводства» Андрей Чайковский:

— При выращивании ранней овощной продукции не всегда удается обеспечить оптимальные условия для роста и развития растений, что может приводить к

повышению содержания нитратов. Кстати, эта тенденция отражена в нормативной документации о применении санитарных мер в ЕАЭС, где для ранней плодоовощной продукции предусмотрен более высокий допустимый уровень их содержания.

### Как проявляется отравление нитратами



Людмила Брезовская, заведующий отделом гигиены Брестского областного центра гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья:

— Первые признаки отравления — тошнота, рвота и жидкий стул. При прогрессировании недуга резко снижается давление, пульс становится слабым и неровным, холодеют руки и ноги, учащается дыхание. Может появляться головная боль, звон в ушах, возникают резкая слабость и судорожные подергивания мышц на лице, нарушается координация и могут быть потери сознания.

### На заметку

У всех овощей и плодов больше всего нитратов содержится в их кожице.

### В тему

Лабораторные отделы центров гигиены и эпидемиологии для частных лиц бесплатно исследуют продукцию (не для продажи) по радиологическим показателям (на содержание цезия).