

О запрете применения ГМО и других вредных химических веществ в производстве сельскохозяйственной продукции и других продуктов питания

Выступление Ирины Марковны Гурзо, делегата от Томской области РСФСР, Секретаря Объединительного съезда граждан СССР.

Уважаемые делегаты Объединительного съезда граждан СССР, участники третьей сессии, полагаю, что ни у кого не вызывает сомнения актуальность озвученной темы моего сообщения – продовольственная безопасность – это основа нашего здоровья и здоровья наших будущих поколений без всякого химического вмешательства извне в организм человека.

Тема эта очень многоплановая, требует освещения очень широкого спектра цепочки взаимосвязанных между собой процессов на пути появления продукта питания на столе советского человека. Постараюсь остановиться кратко и по сути. Для начала приведу статистику. С нарастающими показателями из года в год превалирует смертность в связи с болезнями органов кровообращения, онкологии, органов пищеварения, нервной системы, эндокринной системы, расстройства питания и нарушения обмена веществ, психических расстройств и расстройства поведения... Особенно тревожит статистика детской смертности: дети и подростки до 20 лет чаще всего умирают от рака... Каждый год около 400 тысяч человек умирают, не дожив до пенсии. Отдельной графой считается смертность трудоспособного населения. Больше трех четвертей умерших трудоспособных россиян, советских граждан – мужчины. И причина в этом не только во внешних воздействиях общественно-политической ситуации, но и в резком ухудшении качества продуктов питания при отсутствии надлежащего контроля. Начиная с 90-х годов во главу угла в производстве продовольствия по обеспечению советского народа качественными продуктами питания **было внедрено вместо понятия «забота о здоровье советского человека» понятие «высокая прибыль любыми целями»**. С широким размахом стало осуществление сокращения колхозов и совхозов по выращиванию поголовья крупно-рогатого скота, свиноводческих ферм, молочно-товарных ферм, овцеводства, птицеферм и птицефабрик, посевных площадей, плодоовощных и фруктовых хозяйств, от которых продукция до прилавка магазина доходила в соответствии с ГОСТом. В замен качественного продовольствия с внутреннего рынка активно хлынул поток иностранного продовольствия сомнительного качества.

С конца 1990- годов на нашем рынке появились **продукты с ГМО. Что такое ГМО? – это генетически модифицированные организмы из ГМИ – генномодифицированных источников. Это любые организмы (от вирусов до животных), чей природный генетический состав был изменён посредством генной инженерии, превратившись в трансгенный. Трансгены – это фрагменты чужеродных ДНК, внесённых в состав организма.** Простыми словами, это продукт, для производства которого было использовано улучшенное сырьё на генном уровне.. Примеры: хлеб из пшеницы, устойчивой к температурным перепадам, продукты из модифицированной сои и т.п. Изменения, специально внесённые человеком в генотип таких организмов, в живой природе были бы невозможны из-за механизмов естественной рекомбинации и размножения.

Производство ГМО продуктов — это выгодный шаг для экономики в бизнесе. Это позволяет снизить финансовые потери из-за низкой урожайности и преждевременной порчи, обеспечивая прибыль бизнесу производителя в ущерб здоровью человека.

Как получают ГМО?

В ее процессе модификации ученые выделяют из клетки одного организма ДНК и выбирают определенный ген. Затем его переносят в модифицируемый организм. Клетки преобразуются под влиянием чужеродного гена. После происходит отбор организмов, которые успешно прошли преобразование. Так получают генно-

модифицированные организмы, в числе которых и те, что лежат на витринах супермаркетов.

Где применяется ГМО? Где ГМО принесут бизнес-пользу:

Медицина и фармацевтика. Производство препаратов – например, инсулина, интерферона; генная терапия

Производство источников энергии – переработка отходов при помощи трансгенных микроорганизмов

Производство средств бытовой химии – использование термофильных ферментов из трансгенных бактерий для сильных загрязнений

Производство красителей – например, добыча индиго из трансгенной кишечной палочки

Производство различных ферментов и других веществ для пищевой промышленности из трансгенных бактерий

Текстильная промышленность - например, производство шелка при помощи трансгенных бактерий

Производство полимеров для широкого применения из трансгенных бактерий

Использование биосенсоров в лабораторном экомониторинге и в быту.

В животноводстве, например, производство витаминов для животных из трансгенных микроорганизмов.

Виды ГМО

На данный момент все генетически модифицированные организмы можно разделить на три основные группы организмов:

Генетически модифицированные растения (ГМР)

Генетически модифицированные животные (ГМЖ)

Генетически модифицированные микроорганизмы (ГММ)

Примеры ГМО: наиболее распространенные – **помидоры, соя, кукуруза, рис, пшеница, арахис, картофель.**

Единого законодательства об использовании ГМ-продукции сегодня нет ни в США, ни в Европе, поэтому точных данных относительно оборота такого товара не существует. Рынок ГМО пока до конца не сформировался. В одних странах эти продукты запрещены полностью, в других – частично, в-третьих вообще разрешены.

Какое влияние на организм человека оказывают продукты ГМО?

Употребление таких продуктов, в первую очередь, может привести к возникновению аллергии. Также оно негативно сказывается на слизистой желудка и приводит к устойчивости микрофлоры кишечника к антибиотикам. Еще одним последствием употребления ГМО может стать общее снижение иммунитета. Генетические организмы имеют свойство влиять на работу генного аппарата микроорганизмов кишечника и вызывать их мутацию, что отрицательно для организма человека.

ГМО постоянно встречается в импортных товарах из США, Китая, Великобритании, Канады, Норвегии, Франции. **Чаще** всего его можно **найти** в различных овощах, кукурузе, рапсе, рисе, сахарной свёкле (и сахаре из неё), молоке, сое. Соответственно, и во всех **продуктах**, в которые входят эти ингредиенты: мороженом, шоколаде, муке, импортных томатах, картофеле и т. д.

Могут ли в России выпускать продукцию ГМО?

На данный момент в России производить ГМО официально не разрешено. Но это не мешает в производстве продуктов использовать импортные добавки и концентраты. Официально в России разрешено использовать 17 видов генетически модифицированных серий с измененной структурой ДНК (то есть ГМО) **пяти сортов сельскохозяйственных культур: это картофель, кукуруза, соя, сахарная свекла и рис.**

Кто производит ГМО?

Патенты на более 90% всех мировых ГМО-семян принадлежат трем компаниям: «Сингента» (Syngenta), ее подразделению «Сингента Сидс», «Монсанто» (Monsanto), «Байер КрокСайенс». Также крупнейшие производители ГМО-семян - Du Pont (Дюпон),

Advanta (Адвента). Фирма Seminis - один из лучших поставщиков голландских семян в России с 2005 года принадлежит компании -производителю ГМО "Монсанто".

Список продуктов, в которых может быть ГМО

Продукты, которые могут содержать ГМО: **соя и соевые продукты, кукуруза картофеля, томаты, кабачки, сахарная и столовая свёкла, пшеница и продукты ее переработки, растительное масло, морковь, рис, лук репчатый, порей и другие луковичные овощи.** Все продукты, содержащие ГМО, должны иметь соответствующую маркировку на этикетке. Определить наличие ГМО в продуктах питания **можно только с помощью специальных лабораторий.**

Где запрещены ГМО продукты?

Франция, Германия, Австрия, Греция, Венгрия, Нидерланды, Латвия, Литва, Люксембург, Болгария, Польша, Дания, Мальта, Словения, Италия, Хорватия, Алжир, Мадагаскар, Турция, Кыргызстан, Бутан, Саудовская Аравия, Белиз, Эквадор, Перу и Венесуэла - все они запретили ГМО.

Какие фрукты являются ГМО?

Среди фруктов и ягод подобными сортами располагают **арбуз, вишня, ананас, банан, малина, дыня, кокос, клубника, виноград, киви, слива, манго.** В семействе зерновых ГМ-двойники есть у **подсолнечника, сахарного тростника, ячменя, сорго,** а в овощном кругу трансгенными модификациями представлены **цветная капуста, брокколи, горох, морковь, лук, огурец, кабачок и тыква.**

Сколько ГМО допускается в продуктах? Примеси ГМО до 0,9 % (в расчете на соответствующий ингредиент) разрешены в РФ без маркировки, если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО. В таком случае содержание в пищевой продукции 0,9 % и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью.

Когда маркировка ГМО станет обязательной?

С 26 июня продукты в ЕАЭС маркируются знаком «ГМО», если при производстве использованы генно-модифицированные организмы. Начиная с 26 июня 2020 года маркировка пищевой продукции, полученной с применением генно-модифицированных организмов, обязательно должна иметь рядом с единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза одинаковый с ним по форме и размеру знак маркировки «ГМО».

Что означает знак без ГМО?

Если знак «Без ГМО» наносится на продукцию, то это означает, что содержание ГМО в ней не превышает предельно допустимых значений, предусмотренных техрегламентом Таможенного союза, то есть, не более 0,9%. «Такой процент является научно обоснованным, и не может нанести вред ни животному, ни человеку», —так утверждают Начальник **отдела надзора за качеством зерна и семенного контроля Управления Россельхознадзора по Свердловской области Барбакова Зухра Рахимзановна.** Таким образом, понимать нужно, что знак на колбасе о том, что ГМО там нет, не означает, что его там нет вовсе. По этому поводу приведу известное выражение Михаила Булгакова **«Господин, если бы видели, из чего эту колбасу делают, вы бы близко не подошли к магазину».**

Что означает семена ГМО? ГМО-семена – это, так сказать, «улучшенные» искусственным путём сорта. Они устойчивы к болезням и гербицидам, их не едят вредители. То, что из них вырастает – очень красивое, однородное, ровненькое...

Таким образом мы выяснили, что ГМО-семена – это сорта. Но чаще их называют линии. Однако, линии – это очень чистые сорта, при нормальной селекции полученные самоопылением и к гибридам эти семена не имеют никакого отношения.

Какие продукты зарегистрированы в госреестре ГМО?

К таким продуктам относятся: соевые продукты, мука, шоколад, шоколадные батончики, вино, детское питание, сухое молоко, молоко, кефир, йогурт, творог, газированные напитки, консервированные кукуруза и помидоры, кукурузное масло, печенье, крахмал, соевый белок, соевое масло, соевый соус, лецитин, хлопковое масло, сиропы, томатные соусы, кофе и кофейные напитки, попкорн, готовые завтраки и др.

Какой же закон регулирует ГМО на нашей территории?

В соответствии с изменениями, внесёнными Федеральным законом псевдогосударства от 4 октября 2010 года № 262-ФЗ, генно-инженерно-модифицированные организмы, предназначенные для выпуска в окружающую среду, а также продукция, полученная с применением таких организмов или содержащая такие организмы (далее – соответственно ГМО и продукция, содержащая ГМО), подлежат государственной регистрации в порядке, установленном Правительством Российской Федерации – таков, вот, официально предписанный порядок...

Список стран, выращивающих фрукты на ГМО, процитирую информацией из одной статьи: "Сегодня ГМ культуры выращивают такие страны, как Аргентина, Австралия, Канада, Китай, Германия, Колумбия, Индия, Индонезия, Мексика, Южная Африка, Испания, США. Две трети всех ГМ культур в мире выращиваются в США. Интересно, что в Америке маркировка продуктов с ГМО необязательна."

В качестве примера: как понять, что бананы ГМО? Если на банановой наклейке есть цифры (код), то можно сразу определить, банан с ГМО или без: коды 4011 и 94011 означают, что бананы выращены природным путем и являются органическими. Это важно, когда выбираете банан для ребенка. На заметку: если на банане есть маркировка (наклейка) с пятизначным кодом, который начинается с цифры 8 – это значит, что бананы с ГМО.

Логичен вопрос: в чём разница между ГМО и селекцией? Селекция – это, когда те или иные нужные селекционеру признаки закрепляются благодаря искусственному отбору растений с данными признаками. **ГМО - это прямое изменение генетического кода растения.** Если в процессе селекции можно усилить и закрепить лишь те признаки, что изначально присущи растениям, то в процессе ГМО можно скрещивать такие виды, которые в природе не скрещиваются в принципе!- такая, вот, сила ГМО... - нетрудно представить, ЧТО происходит в организме человека или животного, отведавшего такие продукты...

Что такое сертификат без ГМО?

Сертификат «Без ГМО» – это документ добровольного характера, которым подтверждается, что в составе продукции не обнаружено трансгенов. Он предоставляется заявителю по итогам проверок образцов, проведенных в лаборатории с соответствующей аккредитацией по утвержденным методикам.

Чем опасны генномодифицированные продукты? Экспериментально было показано, что ГМО приводят к патологии внутренних органов, аллергии, онкологии и, что самое страшное, к бесплодию. Бесплодными становятся не только те, кто ест ГМ-культуры, но и сами ГМ-растения. Бесплодие ГМ-семян ведет к отсутствию урожаев и к зависимости от транснациональных компаний. Известно также, что ГМ-культуры являются также причиной деградации почвы.

Список стран где разрешено производство ГМО семян. По данным аналитиков научного журнала GeneticLiterasyProject (Проект генетической литературы), генетически модифицированные растения выращиваются в 29 странах мира: Австралии, Аргентине, Бангладеш, Боливии, Бразилии, Гондурасе, Индии (хлопок), Замбии, Испании, Канаде, Китае, Колумбии, Коста-Рике, Малави, Мексике, Мьянме, Нигерии, Пакистане, Парагвае, Португалии, Словакии, США, Судане, Есватини (Свазиленд), Уругвае, Филиппинах, Чешской Республике, Чили и Южной Африке.

Какая же страна относится к основным странам, где разрешено промышленное выращивание ГМО? Сегодня ГМО выращивают в США (они поставляют 50% общемирового объема модифицированных сельхозкультур), а также Канада, Индия, Китай, Аргентина и Бразилия.

Список стран по производству фруктов. Десять стран мира с наибольшим объемом производства фруктов: Китай, Индия, Бразилия, США, Испания, Мексика, Италия, Индонезия.

Любопытен факт: в яблочных косточках, выращенных на ГМО, содержатся цианогенные гликозиды. 50-60 г этих косточек могут привести к смертельному отравлению взрослого человека. А в нормально естественных условиях в выращенных яблоках косточки содержат крайне необходимый витамин В17, который блокирует онкологическую клетку – такое, вот, сравнение для вывода...

Говоря о продовольственной безопасности, невозможно обойти молчанием вопрос использования при выращивании и обработке овощей и фруктов гербицидов. Большинство фермеров используют препарат глифосат для «подсушивания» самых разных культур – от подсолнечника до зерновых. Кроме того, обычным явлением стало распыление глифосата при подготовке полей к посевам. Причём, используется на нашей территории и глифосат без каких-либо ограничений. Долгие годы раундап (глифосат) - системный гербицид вообще можно было свободно купить в магазинах для дачников – он считается действенным средством против борщевика. Кроме того, срок патента Monsanto на глифосат истёк ещё в 2000 году - и с тех пор его выпускают различные производители с самыми разными этикетками. Например, в России наряду с импортным «Раундапом» был популярен препарат «Торнадо» от компании August (Август).

Если Европа избавляется от глифосатов, то иностранная торговая компания «Правительство России» их активно закупает. Если в 2020 году было ввезено 21,8 тыс. тонн, в 2022 – 26,8 тыс. тонн, то прошлым годом было ввезено 27,7 тыс. тонн чистого глифосата. Глифосат (N-(фосфометил)-глицина) – **пестицид, арборицид, гербицид с широким спектром активности**. Глифосат является N-фосфометильным производным аминокислоты глицина. Используется для уничтожения сорняков, особенно, однолетних широколиственных сорняков и трав, а также древесных растений, которые конкурируют с культурами. Исследования показали, что **глифосат** может оказывать неблагоприятное воздействие на экосистемы и способствовать утрате биоразнообразия. Например, исследования доказывают, что **глифосат** может снижать разнообразие микроорганизмов в почве. Согласно отчету «Journal of Environmental Quality» (Журнал о качестве окружающей среды), использование **глифосата** сокращает биоразнообразие почвенных микроорганизмов на 35% в течение трех месяцев после обработки. Исследование, опубликованное в издании «Environmental Science and Technology» (Наука и технологии окружающей среды) показывает, что до 70% **глифосата** может попасть в водоемы в результате стока с полей и воздействовать на водные экосистемы и рыбные ресурсы. Также глифосат угрожает здоровью пчел и загрязняет мед. На фоне явно неблагоприятного воздействия на окружающую среду никто не проводит исследование здоровья работающих с глифосатами людей на предмет онкозаболеваний, т.е вопросы техники безопасности не стоят на повестке дня – на повестке дня – извлечение прибыли любым путём. Извлечение прибыли также делает заслон исследованиям на предмет наличия остаточного глифосата в продуктах питания, возвращённых с его применением. Прежде всего, **это касается сахара, соевых продуктов**. Тем не менее, в США - одному из лидеров по использованию гербицидов, на законодательном уровне вопрос воздействия химических средств защиты сельскохозяйственных растений рассмотрел калифорнийский суд, куда обратились с иском о компенсации пожилые супруги, использовавшие канцерогенный гербицид глифосат и получившие онкологическое заболевание в результате его использования. Суд обязал международный концерн выплатить им более \$ 2-х млрд. И на очереди ещё заявленных около 10000 судебных исков... Канцерогенность — способность какого-либо вещества или фактора окружающей среды вызывать мутации в клетках, которые могут привести к развитию злокачественных заболеваний. Однако, погоня за прибылью, а не здравомыслие определяет стремительный рост использования глифосата на полях планеты: за последние 40 лет общее использование гербицидов с глифосатом увеличилось в 100 раз. За все 40 лет не выполнялся качественный систематический биомониторинг населения и групп профессионального риска на наличие глифосата и АМФК в тканях и жидкостях людей ни в США, ни в других странах. Для понимания: **АМФК -активируемая протеинкиназа, регулирующая** ключевой

энергетический регулятор обмена веществ (метаболизма), который позволяет клетке выживать при недостатке АТФ. АТФ - **аденозинтрифосфорная кислота**, это вещество — своеобразный аккумулятор, без которого невозможно существование клетки. Прошу обратить на этот важный вывод особое внимание. Это основной и универсальный источник энергии, используемый клеткой для осуществления всех жизненных процессов. В результате активации АМФК клетка переходит в энергосберегающее состояние, в том числе блокирует синтез жирных кислот и активирует их окисление. Это я говорю не в порядке умничания, а для понимания важности тех процессов, которые могут происходить в нашем организме при наличии воздействия глифосата. **Основной метаболит глифосата (АМФК)** обнаруживали в 43,9% проб мочи людей из 18-ти стран Европы, в пробах грудного молока матерей из Германии и США. Это свидетельствует о постоянном поступлении глифосата с пищей. В связи с этим медики не случайно бьют тревогу о возможном росте степени рисков развития многих возрастных заболеваний, причиной которых могло быть хроническое воздействие малых доз глифосата из продуктов питания. Наблюдалось также массовое поражение почек с развитием почечной недостаточности и смерти у нескольких тысяч рабочих ферм в Шри-Ланке и Центральной Америке, прослеживается прямая связь этого гербецида с таким раком, как **неходжкинская лимфома** - злокачественное гематологическое **заболевание** (*Неходжкинские лимфомы (НХЛ) – группа опухолевых заболеваний системы крови, при которых поражается иммунная система увеличиваются лимфоузлы на периферии, повышается температура тела (33%), снижается вес (32%), в 78 % случаев увеличивается селезёнка, может поражаться желудочно-кишечный тракт, нервная система, костный мозг*).

Имеются также данные **нарушений в репродуктивной системе человека, приводящие к бесплодию, поражений печени, различных нарушений эмбрионального развития, повышением окислительного стресса и токсическим влиянием на ДНК.** Не так давно обратили внимание, что хелатирующие свойства глифосата, то есть его способность связывать такие микроэлементы, как кобальт, цинк и марганец, необходимые для работы многих ферментов у человека. Наблюдения показали, глифосат накапливается в почве при постоянном (хотя бы 10 лет) использовании. **эффект накопления** препятствует формированию правильной корневой системы уже у культурных растений, отражаясь на их урожайности. На длительно обрабатываемых полях выросло намного больше карликовых растений. Накопление глифосата в почве неминуемо приводит к повышению его уровня в грунтовых водах, **что не исключает рост остаточного количества и в питьевой воде.**

Не так давно выяснилось, что на глифосат есть патент как на антибиотик, что тщательно скрывалось производителями. Это означает, что его использование существенно изменяет микробный состав почвы, отражаясь на ее плодородии. Антибактериальные свойства глифосата, конечно, негативно влияют на состав микробиоты кишечника человека и млекопитающих соответственно. Фермеры Германии, занимающиеся выращиванием свиней, отмечают у взрослых особей увеличение частоты диареи, также отмечается рост уродств и мертворождений у сельскохозяйственных животных в связи с наличием его в кормах.

Крупнейшими потребителями глифосатов в мире являются США и Бразилия. На долю этих двух стран приходится 1/3 всего мирового потребления продуктов, содержащих глифосат. На сегодняшний день глифосатный рынок России является самым крупным в Европе. На долю России приходится более 1/3 всего европейского рынка глифосатов. **В России препараты на основе глифосата известны под торговыми названиями "Раундап", "Граунд", "Напалм-480", "Торнадо" и "Ураган"** Ситуация с глифосатами в России остается **стабильной.** На сегодняшний день нет каких-либо предпосылок снижения объемов потребления глифосатов, как законодательных, так и рыночных.

Контроль. Все вышеописанное про глифосат свидетельствует о необходимости контроля за его содержанием в сырье, продуктах питания, воде и пр. На сегодняшний день неизвестно, как обстоит дело с таким контролем на нашей советской территории,

оккупированной псевдогосударством с периодически меняющимися названиями – нет аккредитованной лаборатории, чтобы проверить наличие глифосата в жидком лецитине (пищевая добавка, которая постоянно присутствует в продуктах питания). Это говорит о том, что контроль отсутствует. **В связи с данным фактом считаю, что необходима доработка нормативной базы по использованию гербицидов, пестицидов в области контроля за содержанием глифосата в продуктах питания уже на начальной стадии.**

В вопросе о продовольственной безопасности считаю, что невозможно не остановиться на гексане и его использовании для экстракционной очистки растительных масел в пищевой промышленности. Гексан представляет собой бесцветную легко воспламеняющуюся жидкость, получаемую из сырой нефти. Это углеводород с химической формулой C_6H_{14} . используется в качестве растворителя в различных отраслях промышленности, включая фармацевтику, пищевую промышленность и производство полимеров. Речь пойдёт о производстве растительного масла. Если зерна подсолнечника или другого маслянистого сырья предварительно нагреть, то масла будет больше, это уже горячий отжим. Но и он оставляет в семечках слишком много — более половины содержащегося в них масла. Поэтому крупные производители, чтобы выжать все до последней капли, прибегают к химическим уловкам, например, задействуют углеводород гексан, входящий в состав бензина. Он как-бы насильно выводит масло из семян. Вещество это, конечно, токсичное, потом его из масла стараются удалить. При проверке чистоты разных масел в лаборатории выявлены эфиры глицидола, которые являются токсичными веществами во всех рафинированных маслах, причём с акцентом, что данные компоненты обладают **генотоксическими и канцерогенными** свойствами. Они также способны накапливаться в организме, что доказано опытами на животных. Растительное масло в неочищенном виде – это полезный продукт. Там много витамина Е и полиненасыщенных жирных кислот, важных для сердечно-сосудистой системы. Но в результате очистки витамины, микро- и макроэлементы в значительной степени теряются, да и остающиеся жиры, в сравнении с другими маслами, не являются идеальным вариантом для употребления в пищу. По этой причине у диетологов есть свои основания к рафинированному подсолнечному маслу. Исследования показали, что правильнее употреблять высокоолеиновое безгексановое подсолнечное масло. Обычное же рафинированное подсолнечное масло, если вам дорого здоровье, лучше не употреблять. Про пальмовое масло особо говорить не буду – полагаю, что его «полезность» не для нас, так как на нашем рынке оно техническое...

Обращаю внимание также на то, что практически в супермаркетах нет настоящих продуктов, также как и в общественном питании, где используют для состава и улучшения вкусовых качеств более 10 тысяч различных химических добавок – это разные эмульгаторы, стабилизаторы, консерванты, красители, регуляторы кислотности, усилители вкуса и аромата и т.п. Официально у нас разрешено использовать 250 пищевых добавок.

Получается, что нас подпитывают законсервированным биологическим оружием. Если бы Минздрав ел то, что едят основные люди, они бы это запретили, так как наш организм не знает, как их переварить и утилизировать...

Очень коротко скажу о соли – продукте, который мы употребляем ежедневно. Возможно, что кто-то не обращал внимания на разные виды упакованной соли. Одни пакеты в руках однородно рассыпчатые, другие на ощупь имеют комковатость. **Как выбрать?** В некоторые виды соли добавляют антислеживатель Е 535, 536, 554. В СССР этого никогда не добавляли во все виды соли разного помола. Поясняю: Е535 – **ферроцианид натрия**, осветлитель. Содержит цианистые соединения, Е536 – **феррацианид калия** – производное цианида калия – яда мгновенного действия, причём, зарегистрирован в виде пищевой добавки, препятствующей слеживанию и комковатости. Токсичен. Е554 -аллюмосиликат натрия, зарегистрирован тоже. как пищевая добавка, препятствующий слеживанию и комкованию, адсорбент, разделитель, носитель – мелкий белый сыпучий порошок. При обработке соли добавляют йодид калия вместо разрушенного природного йода, который разрушили

при тепловой обработке, который также наносит вред организму. Выходит, современная соль – отравя для нашего организма. **Совет:** покупая соль, старайтесь покупать каменную и без всяких добавок. Настоящая соль - правильная соль, имеет сероватый цвет. Очень полезна крымская кристаллическая соль.

Несколько слов о пластиковой таре, которая также токсична, особенно, когда в ней напитки с содержанием кислотности – при соприкосновении с упаковкой поступают также в напитки токсичные вещества. Не рекомендуется бутылочки держать на солнце - под воздействием интенсивного тепла, происходят также нежелательные процессы, пусть это будут микродозы, но они накапливаются и медленно и настойчиво воздействуют на печень, слизистую, поджелудочную железу, желудочно-кишечный тракт.

Учитывая, что на эту тему можно говорить бесконечно долго и примеров у каждого из нас множество, скажу, что особого внимания требует **качество и контроль за качеством** нашей питьевой воды, так как не исключено, что в ней могут присутствовать тоже некие негативные для здоровья, «узаконенные» оккупационным псевдогосударством, добавки с литером «Е», в частности речь идёт о гуанидине, относящимся к химическому классу действующих веществ пестицидов. Его раствором обрабатывают **для обеззараживания операционного и инъекционного полей, руки хирурга, дезинфекцию медицинского инструмента**. Водный его раствор предназначен для проведения дезинфекционной обработки стен, полов, сантехники в лечебно-профилактических, детских учреждениях и коммунальных заведениях...

Считаю, что наша продовольственная безопасность в настоящее время при оккупационном псевдогосударстве просто отсутствует. Поэтому считаю необходимым по озвученной мной теме принять решение на государственном уровне

Один из крупнейших русских историков **Василий Осипович Ключевский писал: "История - это не учительница, а надзирательница: она ничему не учит, но сурово наказывает за незнание уроков"**. Те, кто сегодня продвигает преступные антинародные и антигосударственные законы, плохо знают или вообще не знают уроков истории, поэтому они абсолютно уверены, что им не придётся отвечать за свои деяния. Но это не так. Причём именно они и, по-холуйски обслуживающие их пропагандисты, станут первыми жертвами принятых ими самими законов, написанных по западным методикам.

Завершая своё выступление, считаю необходимым обратиться к делегатам с просьбой обсуждения и принятия соответствующего решения на нашей Сессии по озвученным мной темам. Благодарю за внимание!

Секретарь Объединительного съезда
граждан СССР

И.М. Гурзо