

成都肉类检测中心在肉类检测行业内已经打拼多年，凭借我们兢兢业业，拥有一批忠实的客户。我们能对内类的食品安全出具权威的检测报告。畜禽肉类及制品是人们日常饮食的重要组成部分，常见的畜肉（包括脏器）有猪、牛、羊等种类，常见的禽肉（包括脏器）有鸡、鸭、鹅等种类。我国畜牧业生产的发展，为广大消费者提供了种类齐全的各类畜禽产品。在畜牧业的发展过程中，兽药在降低畜牧发病率和死亡率、促生长、提高饲料利用率方面起着重要作用，同时在改善畜禽产品品质方面也得到了广泛的应用。然而兽药的使用，特别是不正确的使用兽药，会造成动物体内药物的蓄积或形成代谢产物，当人们食用兽药残留超标的畜禽产品时，就会危及人体的健康。为此，畜禽产品的质量安全成为社会各界关注的焦点。

兽药来源有哪些情况？

1. 在饲料生产环节，饲料及饲料原料受兽药污染或超量添加了抗菌药物，如肉骨粉中含有兽药；
2. 在动物养殖环节，长期随意使用药物添加剂，药物超范围使用，不遵循用药剂量、给药途径、用药部位、用药种类、休药期等用药规定；
3. 在动物运输环节，为减少应急反应、防腐保鲜违规添加，如水产中加入孔雀石绿等以防细菌感染，也可能使用镇静麻醉剂，如地西洋等；
4. 在动物屠宰环节，为注射沙丁胺醇类瘦肉精提高注水量等；在食品加工环节，为防止蚊蝇喷洒杀虫剂等，如鱼干类制品、火腿等的生产过程。
5. 另外，还需要注意在植物源性食品或其他加工食品中为防腐保鲜使用如喹诺酮类化合物等抗生素类药物。