

经济的发展和人们生活水平的提升，使得人们对农产品的质量提出了更高的要求，尤其是安全质量方面的要求。但农药和化肥的使用在一定程度上造成了农产品质量安全问题。故而，重视对农产品质量的安全检测显得作用重大。农业在发展的过程中需要资金和技术的支持，应该重视各个环节，科学地应对面临的风险，因此，加强农产品质量安全的检测非常重要。

水产行业主要禁用哪些药物

根据有关规定，目前在水产养殖中禁用的药物主要有以下几类：

- 1.氯霉素及其盐、酯及制剂：此类药物可抑制人类骨髓造血功能，造成过敏反应，引起再生性障碍贫血，还可引起肠道菌群失调及抑制抗体的形成，目前已被多数国家禁用。
- 2.硝基呋喃类化合物：包括呋喃唑酮、呋喃他酮、呋喃苯烯酸钠及制剂、硝基酚钠、硝呋烯腙及制剂，其代谢物残留会对人体造成潜在的危害，引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等。
- 3.各种汞制剂：包括甘汞、硝酸亚汞、醋酸汞、吡啶基醋酸汞等，汞对人体有较大的毒性，极易产生蓄集性中毒，通过食物链传递造成肾损害。
- 4.多种杀虫剂、清塘剂：包括孔雀石绿、杀虫脒、双甲脒、林丹、毒杀芬、呋喃丹、酒石酸锶钾、五氯酚酸钠、锥虫砷胺等，此类药物特点是毒性高、自然降解慢、残留期长，具有生物聚集作用，不仅污染水域环境，而且某些药物的中间代谢产物还可对人体造成潜在的致癌危险。

预制动物性水产制品标准主要内容

GB 10316 中污染物限量、致病菌限量、添加剂使用等均关联基础标准要求。污染物限量，干制品中元素类污染物需考虑脱水率，但 N-二甲基亚硝胺明确规定了水产干制品中的限量，不需要考虑脱水率。理化指标中规定了过氧化值、组胺、挥发性盐基氮等指标，注意不同品种、不同类型产品中限量有所差异。GB 29921 中规定了沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌等指标。另外，微生物限量中规定了即食生制动物性水产制品中的菌落总数和大肠菌群限量，还规定了寄生虫指标。产品标识应符合 GB 7718 的规定，注明食用方法，贮存应按产品规定的温度贮存，冷冻水产制品应保存在-18℃以下。