

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T 2021—2013

食用菌主要病虫害综合防治技术规程

Rules for integrated pests management of edible fungi



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2013 – 12 – 05 发布

2014 – 01 – 05 实施

安徽省质量技术监督局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 防治策略 1

4 主要防治对象 1

 4.1 主要病害 1

 4.2 主要害虫 1

5 防治措施 1

 5.1 栽培场所环境卫生的处理和控制 1

 5.2 菌种生产过程控制 2

 5.3 栽培管理措施 2

 5.4 物理防治 3

 5.5 生物防治 3

 5.6 药剂防治 3

附录 A（规范性附录） 食用菌登记农药 4



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由安徽农业大学植物保护学院提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准要起草单位：由安徽农业大学植物保护学院、国际竹藤中心、田野食用菌公司。

本标准主要起草人：檀根甲、花日茂、凌传秀、操海群、汤锋、岳永德、王进、姚曦、孙伟、唐俊。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

食用菌主要病虫害综合防治技术规程

1 范围

本标准规定了食用菌病虫害主要防治对象、防治策略和防治措施。

本标准适用于代料栽培的主要食用菌（平菇、香菇、杏鲍菇、蘑菇、草菇、金针菇、木耳）病虫害的防治。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求

NY/T 2375 食用菌生产技术规范

NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

《中华人民共和国农药管理条例》

《国务院关于修改〈农药管理条例〉的决定》

3 防治策略

“预防为主，综合防治”，优先采用农业防治、物理防治、生物防治，合理地使用化学防治。

4 主要防治对象

4.1 主要病害

主要有毛霉、木霉、绿霉、青霉、曲霉、脉孢霉、链孢霉、根霉、镰孢霉、酵母菌等竞争杂菌和青霉菌等子实体病害以及褐腐病、褐斑病、畸形菇等生理性病害等。

4.2 主要害虫

主要有家蝇、黑腹果蝇、厉眼蚊、瘿蚊、粪蚊、大菌蚊、宽翅迟眼菌蚊、闽菇迟眼菌蚊、平菇尖须夜蛾、星狄夜蛾、菇螨（粉螨和蒲螨）、菌蛆、跳虫等。

5 防治措施

5.1 栽培场所环境卫生的处理和控制

<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

5.1.1 菇场环境清理

- 选址：菇房选址应远离仓库、厕所、畜舍，切断病虫感染的途径。
- 消毒：菇房、用具、床架在使用前和结束后要消毒；栽培前和栽培后对各种操作工具及栽培场地进行消毒；需要覆土的菇类如蘑菇、鸡腿菇等，覆土进棚前要经曝晒或用甲醛熏蒸消毒（进棚前一定将气味散净，以免对菌丝造成药害）。
- 卫生保洁：做好菇场日常清洁卫生工作，将废弃物和污染物及时烧毁或深埋，及时清理周边环境中的杂草、积水及各种有机残体，撒石灰保持菇房周围干燥。环境清理应符合 NY 5010 的规定。

5.1.2 老菇房消毒

将 10 克/毫升福尔马林倒入高锰酸钾 5 克/立方米空间中进行熏蒸，熏蒸时密闭栽培室，2 天后打开门窗通风换气，24 小时再装菌袋进入。也可用硫磺 35 克/立方米空间，密闭 48 小时后，再通风 2 天进料。

5.2 菌种生产过程控制

5.2.1 培养料配制

一般以棉籽壳、玉米芯、麦秸、牛粪作为培养料。各种培养料最好采用发酵料，按照要求堆建、翻堆，使发酵温度上升到 75℃ 以上，宜采用后发酵方法。

各种培养料混和要均匀一致，含水量 60%~65%。选用新鲜、无霉变培养料，并严格按配方要求配制，符合 NY 5099 和 NY/T 1935 的规定。

5.2.2 培养料灭菌

培养料应当天灭菌。

——高压灭菌控制在 0.1 MPa，125℃，3 小时。

——常压灭菌 100℃ 8 小时~10 小时。

5.2.3 接种操作

接种应严格按照无菌操作规程，避免杂菌感染。参照 NY/T 528。

5.3 栽培管理措施

5.3.1 温湿度调节

子实体形成阶段，忌往菇床上大量喷水，调节湿度选用清洁用水。菇房要定期通风，发菌菇房（棚）每天通风 2 次~3 次，每次 30 分钟。参照 NY/T 2375。

5.3.2 清除残菇

采菇后彻底清理料面，将菇根、水兰菇及被害菇蕾摘除检出，集中无害化处理。

5.3.3 覆土材料

选用深层稻田土或菜园土，先曝晒，打碎过筛，经高温或药剂处理，用 1% 石灰水调湿备用。需要覆土的菇类如蘑菇、鸡腿菇等，覆土进棚前要经曝晒或用甲醛熏蒸消毒（进棚前一定将气味散净，以免对菌丝造成药害）。

<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

5.3.4 定期换茬或轮作

2 年~3 年转换栽培场地，不同品种之间轮作，大田内与其他作物轮作。

5.4 物理防治

5.4.1 防虫网

菇房门安装 60 目防虫网、纱窗等，在菇房的进出口保持 10 米以上黑暗，或设置缓冲门，出入菇房随手关门，防止成虫趋光飞入产卵。

5.4.2 人工诱杀

5.4.2.1 灯光诱杀

用频振灯诱杀。

5.4.2.2 粘虫板诱杀

在强光处挂粘虫板，板上涂 40%聚丙烯粘胶，有效期可达 2 个月。

5.4.2.3 菜籽饼诱杀

用菜籽饼（也可用棉饼、豆饼替代）诱杀，主要诱杀螨虫，方法是在菌床上铺若干纱布，纱布上铺一层炒熟的菜籽饼粉，螨类闻到香味后便会聚集于纱布上取食，此时将纱布连同螨虫一起放入沸水中浸烫。

5.4.2.4 糖醋液诱杀

用白酒 0.5 份、水 2 份、红糖 3 份、醋 4 份放入瓷盘中，再加入少量的敌敌畏或敌百虫，置于发菌室内诱杀成虫。

5.5 生物防治

- 利用 180 毫克~210 毫克/升链霉素防治细菌引起的病害；
- 利用农抗 120 200 毫克~240 毫克/升防治绿霉、青霉和黄曲霉等真菌性病害；
- 严格按安全间隔期采收。

5.6 药剂防治

在无菇期选择使用高效、低毒、低残留药剂或已在食用菌上登记、允许使用的药剂进行有针对性地防治，不得在出菇期向子实体上喷药。用药应符合 GB 4285 和 GB/T 8321（所有部分）、《中华人民共和国农药管理条例》及《国务院关于修改〈农药管理条例〉的决定》的规定，严禁施用国家明文禁止生产、销售和使用的农药；严禁施用剧毒、高毒和高残留农药及重金属制剂、杀鼠剂等；不得在栽培基质和覆土中加入或在发菌、出菇期喷洒使用生长激素类物质。

病虫害防治常用药物和使用方案参见附录A。

附 录 A
(规范性附录)
食用菌登记农药

表A.1 食用菌登记农药

药名	登记证号	登记 菇种	防治对象	毒 性	使用方法与用量
50%咪鲜胺锰盐可湿性粉剂	PD20070522	蘑菇	湿泡病	低毒	喷雾 0.4 克~0.6 克/100平方米
50%咪鲜胺锰盐可湿性粉剂	PD386-2003F090040	蘑菇	褐腐病、白腐病		喷雾 0.4 克~0.6 克/100平方米
50%咪鲜胺锰盐可湿性粉剂	PD386-2003	蘑菇	褐腐病、白腐病	低毒	拌覆盖土或喷菇床 0.4 克~0.6 克/100平方米
4.3%氟氯·甲阿维乳油	PD20120886	食用菌	螨、菌蛆	低毒	喷雾 0.13 克~0.22 克/100平方米
40%二氯异氰尿酸钠可溶粉)	PD20130483	平菇	木霉菌	低毒	喷雾 40~48 克/100公斤干料
40%二氯异氰尿酸钠可溶粉)	PD2009008	平菇	木霉菌	低毒	喷雾 40~48 克/100公斤干料
30%百菌清·二氯异氰可湿性粉剂	LS94793	平菇	绿霉菌	低毒	喷雾 30 克~50 克/100公斤干料

<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途