

DB1308

承 德 市 地 方 标 准

DB1308/T 184—2012

食用菌安全生产技术操作规程

2012-04-01 发布

2012-04-05 实施

承德市质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准起草单位：平泉县食用菌办公室、平泉县技术监督局。

本标准主要起草人：李忠民、王会森、王丽波、张宝军、王淑芬。

食用菌安全生产技术操作规程

1 范围

本标准规定了从原则、安全生产要求、生产过程中的作业安全的食用菌安全生产技术操作规程。
本标准适用于承德市范围内使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后的所有修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2894 安全标志及其使用导则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

安全生产标准化

通过建立安全生产责任制，制定安全管理制度和操作规程，排查治理隐患和监控重大危险源，建立预防机制，规范生产行为，使各生产环节符合有关安全生产法律法规和标准规范的要求，人、机、物、环处于良好的生产状态，并持续改进，不断加强安全生产规范化建设。

3.2

资源

实施安全生产标准化所需的人员、资金、设施、材料、技术和方法等。

4 原则

开展安全生产标准化工作,遵循“安全第一、预防为主、综合治理”的方针，以隐患排查治理为基础，提高安全生产水平，减少事故发生，保障人身安全健康，保证生产经营活动的顺利进行。

5 安全生产要求

5.1 人员要求

根据食用菌生产户自身安全生产实际，制定总体和年度安全生产目标。在食用菌生产中要求食用菌生产者、雇佣工人、管理者、技术人员等都应上人身意外伤害保险。园区业主及相关的生产人员应进行安全生产培训。出现雪灾、火灾、水灾等要及时疏导撤离园区人员，搜救人员要在保护好自己人身安全的情况下，进行挽救。

5.2 生产现场安全管理和生产过程的控制

对生产过程及物料、设备设施、器材、通道、作业环境等存在的隐患，应进行分析和控制。对动火作业、受限空间内作业、临时用电作业、高处作业等危险性较高的作业活动要严格管理。

5.3 警示标志

5.3.1 应根据作业场所的实际情况，在有较大危险因素的作业场所和设备设施上，设置明显的安全警示标志，进行危险提示、警示，告知危险的种类、后果及应急措施等。

5.3.2 应在设备设施检维修、施工、吊装等作业现场设置警戒区域和警示标志，在检维修现场的坑、井、洼、沟、陡坡等场所设置围栏和警示标志。保鲜库及其他设备的控制箱设置警示标志，大园区分设消火栓。警示标志内容符合 GB2894 安全标志及其使用导则要求。

5.4 设备安全要求

5.4.1 监控设备：园区宜安装监控设备，防止闲杂人员进入园区，对突发性事件及时监控处理，保存事故记录，便于调查事故原因。

5.4.2 设备安装调试及维修安全：购买的木屑加工机、锅炉、振动筛、拌料机、传送带、装袋机等设备在安装调试时要有厂家专业人员、技术人员或有实践经验的人员进行操作。机械设备发生故障时，应本着“先断电后修理”的原则进行修理，严禁非专业人员或无经验人员进行操作。定期维护检查机械设备，在设备维修过程中，严禁在机器开启时修理调试。在机器运行过程中不允许闲杂人员靠近设备。及时更换超期使用或有安全隐患的锅炉，提倡使用新型环保节能高效的锅炉。

5.5 设施建设安全

对于建 3m 以上的发菌棚，在高空作业中，要保证梯子的结实性，工人在操作时要有防护措施。同时在使用电时要保证线路不老化、不破损、不漏电。要将棚建设牢固，棚内有支架防雪灾，棚外下好地锚防风灾，购置灭火设备防火灾。保鲜库及看护房应选择阻燃材料，发菌棚及出菇棚应选择钢筋、水泥、菱镁等防火材料，尽量少用或不用草帘和竹木等易燃材料。

6 生产过程中的作业安全

6.1 木屑加工安全

加工木屑人员要将需加工的木杆轻轻放到入料口，手扶木杆，严禁用力下压，防止将手带入木屑加工机内，同时要身穿紧身衣服，防止皮带将衣服卷入机器内。

6.2 拌料安全

拌料使用的拌料机要求专人管理和维护，拌料机上料口要求安装铁网，防止运行中操作者将手或其他工具伸入拌料机中；如遇特殊情况，要先关闭电源，然后再进行处理。

6.3 装袋安全

装袋人员要稳定，在装袋时不应将手伸入装袋机的上料口和搅龙里。

6.4 灭菌安全

灭菌时要勤看锅炉水位计，保证水量在一半以上，防止将锅炉烧干。开始灭菌时打开阀门，保证蒸汽通畅，如遇烧干锅时要及时将火压灭降温，不应突然加冷水，防止锅炉爆炸。全部生产结束后，锅炉中的水应及时放净，以免将锅炉冻破。灭菌要使用优质块煤，防止在操作中火星从烟囱出来造成火灾。

6.5 冷却安全

灭菌后的菌袋出锅时，要将蒙锅塑料一角缓慢掀开，待热蒸汽基本散净以后，再搬运菌袋，防止热蒸汽将人烫伤。

6.6 接种安全

6.6.1 生产中常用的空间消毒剂为气雾消毒盒，主要成分为二氯异氰尿酸钠。生产者接种环境的消毒应充分依据和参照所使用消毒剂产品的说明书。具体操作时把消毒盒中的消毒剂集中取出放在耐热铁质的盆或桶或瓦盆中，用火点燃至消毒剂放出烟雾迅速离开接种室或接种帐，并注意封闭好接种室或接种帐。待接种空间中的烟雾完全自然消散后，约 3h 左右，接种人员把接种帐一侧边角打开进行散发内部气味，达到操作者进入接种空间内没有明显的刺鼻、刺眼、咽喉部干涩等不适感为宜。接种人员应全身穿戴提前消毒好的衣服，最好是专用的接种服，并佩戴医用胶手套和防毒口罩。一次接种量不可超过 3000 袋，接种一次性完成，通常时间不大于 3h。

6.6.2 提倡使用新型环保高效的二氧化氯消毒剂制品。

6.7 发菌和出菇期安全

主要防范火灾、水灾、风灾等灾害的发生。

6.8 病虫害防治安全

在出菇期严禁使用任何农药，完全按照食用菌生产技术规程操作，在棚通风处安装防虫网，在棚内悬挂诱杀虫板、黑光灯等。