

ICS 65.020.20
B 05

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB 37/T 1538—2010

无公害食品 秀珍菇生产技术规程

2010-02-09 发布

2010-04-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准附录A、B、C为资料性附录。
本标准由山东省质量技术监督局提出。
本标准由山东农业标准化技术委员会归口。
本标准起草单位：山东省食用菌工作站。
本标准主要起草人：庞茂旺、李海燕、孟庆水、高霞、赵淑芳、于安军、田召玲、常芳、孙欣。

无公害食品 秀珍菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了无公害食品秀珍菇 (*Pleurotus geesteranus*) 的栽培场所、栽培基质、栽培管理、出菇管理、采收与加工、病虫害防治和生产档案管理等要求。

本标准适用于山东省无公害食品秀珍菇的生产。

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，其随后所有的修改单（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 3095 环境空气质量标准
- GB 4285 农药安全使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB/T 12728 食用菌术语
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
- NY/T 5333 无公害食品 食用菌生产技术规范

3 术语和定义

GB/T 12728确立的术语和定义适用于本标准。

4 栽培场所

4.1 产地环境要求

生产场地清洁卫生、地势平坦、排灌方便，产地环境应符合NY/T 5333的规定。

4.2 水源要求

按GB 5749中的生活用水标准规定执行。

4.3 空气质量要求

按GB 3095中的二级标准实施。

5 培养基质

培养基质有棉籽壳、木屑、杂木屑、麦麸、玉米粉等，要求新鲜、洁净、干燥、无霉、无虫、无污染，应符合NY 5099和NY/T 496规定。

6 栽培管理

6.1 栽培季节

自然条件下春栽2月~3月制菌袋；秋栽9月~10月制菌袋。有冷库设施可周年生产。

6.2 菌种来源及质量要求

应使用有相应资质的菌种场提供的菌种，选用优质、高产、抗逆性强、商品性能好的适龄菌种。其质量符合NY/T 528食用菌菌种生产技术要求。

6.3 培养料主要配方

参见附录A。

6.4 拌料

根据配方加入其它养料，拌透拌匀，含水量为60%~65%，以手紧握指缝间有1滴~2滴水滴出为宜。pH为6~7。

6.5 装袋

将培养料装入规格为宽18cm×长36cm×厚0.004cm~0.005cm的聚丙烯或低压聚乙烯塑料袋，质量符合GB 9687、GB 9688的规定。装料松紧适度，以培养料紧贴袋壁为度，每袋装干料600g左右或湿重1400g左右，装料高18cm~20cm。装完料袋，从上向下打孔压平料面，将袋外壁的培养料擦尽。袋口采用塑料套环盖上无棉盖体或用塑料绳扎口均可。

6.6 灭菌

装料后须在6h内灭菌，常压灭菌100℃保持12h~14h或高压灭菌0.15MPa保持2.5h。

6.7 冷却

灭菌后，料袋搬入冷却室冷却，或在已消毒过的接种室冷却，袋温降至28℃下接种。

6.8 接种

接种环境要求清洁、干燥，并进行消毒处理。待料温冷却到28℃以下后将料袋放入接种箱或无菌接种室内。接种按无菌操作规范进行，接种箱和接种器具应消毒。接种时迅速打开无棉盖体套环盖或解开扎口绳子，接入菌种，然后迅速盖回盖子或重新将袋口扎好。每瓶菌种（750ml）接30~40袋。

6.9 菌丝培养

6.9.1 培养室

培养室应经过消毒，要求清洁、干燥、通风、遮光、保温。

6.9.2 培养方法

墙式叠放堆高不超过7层或采用单层平面叠放袋口朝上。

6.9.3 培养管理

接种后3d内发菌室温度控制在24℃~26℃，以促进菌种萌发定植，第4d之后应调至22℃~23℃。空气相对湿度控制在65%以下。用草帘、遮阳网遮光，前期使发菌室基本黑暗，后期稍有光线。适时开门窗进行通风换气，保持发菌室空气新鲜。接种后一星期内检查一次发菌情况，发现杂菌污染及时清理检出。扎口的菌袋在菌丝吃料1/3时，适当松开扎口绳，加快菌丝生长。菌袋培养期间要注意防虫、防鼠。

6.9.4 培养时间

一般室内培养30d~35d，菌丝基本长满全袋。

7 出菇管理

菇房应消毒处理，达到清洁、通风、有散射光，并能控温保湿。当袋口菌丝吐黄水或出现菇蕾时，应搬进菇房上架排袋，拔掉无棉盖体或解开绳子，割去袋口薄膜露出料面，立袋出菇。原基形成期菇房温度保持在20℃~25℃，白天盖膜晚上通风，创造10℃左右温差，湿度提高到90%~95%，喷水时结合通风，每天给予一定的散射光。原基分化期湿度保持在85%~90%，适当加大通风量，光线增加到600Lx~800Lx；菇蕾生长期要细喷和勤喷水，雾点可直接喷在菇体上，减少通风，光照，控制菇盖生长、促进菇柄伸长。一潮菇采收后，清理料面老根与枯萎菇蕾，停止喷水，加强通风养菌5d~7d后，再按本部分7.3要求管理，可出四至五潮菇。

8 采收与加工

菇盖边缘内卷，颜色由深逐渐变浅，尚未进入快速生长之前及时采收。采下的鲜菇先排湿，然后放入冷藏库中，待货量足够时再搬出修去菇脚，按采切分检，包装，运出。鲜菇也可渍菇或加工成干菇。

9 病虫害防治

9.1 主要病虫害

主要病虫害是细菌、绿霉、链孢霉、菇蚊及菇蝇等。

9.2 防治原则

遵循“预防为主、综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治、物理防治为主，化学防治为辅”的原则，进行无公害生产。病虫害防治应符合NY/T 5333的要求。

9.3 防治方法

9.3.1 农业防治

选用抗病性好、抗逆力强、适应性广的良种；采用科学的培养料配方；适时栽培；科学管理；搞好菇棚及周围环境卫生。

9.3.2 物理防治

及时摘除病菇；受杂菌污染的菌棒应远离菇房实行封闭式清除、销毁；通风口安装防虫网；菇房内设置粘虫板、黑光灯等光源诱杀害虫。

9.3.3 生物防治

采用植物源农药如藜芦碱、印楝素和生物源农药如齐墩螨素、农用链霉素、新植霉素等生物农药防治病虫害。

9.3.4 化学防治

产前结合场地整理进行药剂消毒与灭虫，生产过程中应定期消毒与灭虫。选用高效、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，但出菇期间不得向子实体上喷药。农药的使用执行GB 4285和GB/T 8321的规定。病虫害防治常用药物和使用方案参见附录B，无公害食品秀珍菇生产禁止使用的化学农药参见附录C。

10 生产档案管理

应建立无公害食品秀珍菇生产管理档案。对秀珍菇的产地环境条件及生产技术、病虫害防治和采收等各环节所采取的措施进行详细记录。建立的生产记录档案应保存2年以上。

附录 A
(资料性附录)
秀珍菇培养料配方

A.1 配方 1

棉籽壳36% 木屑36% 麦麸20% 玉米粉5% 石膏粉1.5% 石灰1.5%。

A.2 配方 2

杂木屑72% 麦麸20% 玉米粉5% 石膏粉1.5% 石灰1.5%。

A.3 配方 3

棉籽壳93% 麦麸5% 糖和轻质碳酸钙各1%。
杂木屑在使用前需要经过发酵处理，发酵至木屑呈深褐色后使用。

附 录 B
(资料性附录)

无公害食品秀珍菇病虫害防治常用药物和使用方案

表 B.1 无公害食品秀珍菇病虫害防治常用药物和使用方案

药物通用名	防治对象	使用方法	使用浓度或剂量
石灰粉（水）	病原真菌、害虫	拌料、喷（撒）地面环境、擦洗用具、处理杂菌斑	1%~5%
漂白粉	细菌、线虫等	1%溶液喷洒环境。5%溶液浸洗工具。	见使用方法
二氯异氰尿酸钠	细菌、真菌、病毒	环境喷雾及处理杂菌斑、床架	40%可溶性粉剂 800~1000 倍液
二氯异氰尿酸钠（烟剂）	细菌、真菌	熏蒸接种箱（室）、培养室或菇房	66%烟剂 3g/m ³ ~4g/m ³
高锰酸钾	细菌、真菌	喷洒菇房环境及擦洗用具	0.1%~0.2%溶液
过氧乙酸	细菌、真菌、病毒等	喷洒环境及处理杂菌斑、床架材料	0.2%~0.5%
乙醇	细菌、真菌	擦拭皮肤或工具、表面等	75%
新洁尔灭	细菌、真菌	擦拭皮肤、工具或空间喷雾	0.25%溶液
甲基托布津	病原真菌、霉菌	菇房消毒、处理杂菌斑或床架材料	70%可湿性粉剂 800 倍液
咪鲜胺锰盐 （Prochloraz-manganese）	侵染性病害、霉菌	喷洒出菇面或浸沾菌棒、处理菌袋杂菌	50%可湿性粉剂 1000 倍液
噻菌灵（Thiabendazole）	病原真菌、杂菌	喷洒地面环境	500g/L 悬浮剂 1500 倍液
百·福	木霉、疣孢霉等	喷洒菌床、处理覆土	30%可湿性粉剂 1500~2000 倍液
中生菌素	细菌性和部分真菌性病害	出菇前于出菇面上喷雾	3%可湿性粉剂 800 倍液
多抗霉素（Polyoxin）	真菌性病害	出菇前于出菇面上喷雾	10%可湿性粉剂 1200 倍液
多杀霉素（Spinosad）	双翅目、鳞翅目害虫、跳虫等	避菇使用或无菇期针对目标喷雾	2.5%悬浮剂 1500 倍液
氟虫腈（Fipronil）	菌蚊、鳞翅目害虫等	避菇使用或无菇期针对目标喷雾	50g/L 悬浮剂 1500~2000 倍液
高氟氯氰·甲阿维	菌螨、菌蚊、跳虫等	无菇期针对目标喷雾	4.3%乳油 2000~2500 倍液
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	菌螨、跳虫等	无菇期针对目标喷雾	1%乳油 4000~5000 倍液
高效氟氯氰菊酯	菌蚊、跳虫等	喷拌覆土或无菇时针对目标喷雾	2.5%乳油 2000~3000 倍液
苦参碱、印楝素、烟碱、鱼藤酮、除虫菊素等植物源农药	跳虫、线虫、菌蚊、潮虫、蛞蝓和蠹蛾等	避菇使用或无菇期针对目标或出菇面、地面环境喷雾	分别按农药使用说明书执行
氨水	蛞蝓、蜗牛、菌螨、线虫	针对目标喷雾或闷熏	50~100 倍液
氯化钠	蛞蝓、蜗牛	针对目标喷雾	5%溶液

附 录 C
(资料性附录)

无公害食用菌秀珍菇生产禁止使用的化学农药

禁止在食用菌栽培基质、覆土中加入或在发菌、出菇期喷洒及在其他生产环节投入使用的化学农药有：甲拌磷，治螟磷，对硫磷，甲基对硫磷，内吸磷，久效磷，磷胺，甲胺磷，氧乐果，蝇毒磷，甲基异柳磷，地虫硫磷，水胺硫磷，氯唑磷，特丁硫磷，苯线磷，甲基硫环磷，涕灭威，灭线磷，硫环磷，灭多威，克百威，氟乙酰胺，甘氟，毒鼠强，氟乙酸钠，毒鼠硅，杀虫脒，毒杀芬，二溴氯丙烷，滴滴涕，六六六，二溴乙烷，除草醚，艾氏剂，狄氏剂，汞制剂，砷、铅类，敌枯双，三氯杀螨醇，氰戊菊酯等。

以上所列是目前禁用的部分农药品种，该目录将随着国家新标准规定而修订。

山东省地方标准

无公害食品 秀珍菇生产技术规程

山东省标准化研究院印刷部印刷

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 15.2 千字

2010年2月第一版 2010年2月第一次印刷

版权专有 不得翻印

地方标准信息服务平台