

绿色食品 平菇生产技术规程

Technical regulations for green food production of *Pleurotus ostreatus*

地方标准信息服务平台

2022 - 08 - 16 发布

2022 - 09 - 16 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DB62/T 1663-2007《绿色食品 陇南平菇生产技术规程》、DB62/T 1804-2009《绿色食品 白银市平菇生产技术规程》和DB62/T 2090-2011《绿色食品 武威市日光温室平菇生产技术规程》，与DB62/T 1663-2007、DB62/T 1804-2009、DB62/T 2090-2011相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了文件名称，改为《绿色食品 平菇生产技术规程》；
- b) 扩大了文件适用范围；
- c) 更新了规范性引用文件；
- d) 更改了术语和定义；
- e) 更改了产地环境条件，增加了栽培场所条件和生产用水要求；
- f) 更改了栽培方式和栽培季节选择条件；
- g) 更改了菌种质量要求；
- h) 增加了常用原辅料，更改了培养料配方；
- i) 删除了发酵料栽培和覆土栽培方式；
- j) 更改了塑料筒袋规格，增加了灭菌条件；
- k) 增加了液体菌种的应用；
- l) 更改了发菌管理条件；
- m) 更改了出菇期管理措施；
- n) 梳理并更改了病虫害防控措施；
- o) 增加了采收和采后管理；
- p) 增加了生产废弃物处理；
- q) 增加了包装、储藏与运输；
- r) 增加了生产档案管理；
- s) 增加了附录 A《平菇生产中场所处理的常用方法》。

本文件由甘肃省农业农村厅提出、归口并监督实施。

本文件起草单位：甘肃省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所（甘肃省农业科学院畜草与绿色农业研究所）、甘肃省绿色食品办公室、甘肃省农业科学院蔬菜研究所、白银市农业科学研究所、白银市农业农村局、武威市凉州区农业技术推广中心、武威市市场监督管理局凉州分局、陇南市科学技术协会、陇南市科技咨询培训中心、渭源县农业技术推广中心。

本文件主要起草人：于安芬、文生辉、毛晓军、孙小东、强旭阳、梁万平、田茂琳、耿新军、高岚、常春、李瑞琴、许文艳、张丽萍、冯会文、周武森、严焕兰、雷鹤寿、王云民。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- DB62/T 1804，2009年首次发布，本次为第一次整合修订；
- DB62/T 1663，2007年首次发布，本次为第一次整合修订；
- DB62/T 2090，2011年首次发布，本次为第一次整合修订。

绿色食品 平菇生产技术规程

1 范围

本文件规定了绿色食品平菇生产的产地环境、栽培管理技术、采收及采后管理、生产废弃物处理、包装、储藏与运输以及生产档案管理。

本文件适用于平菇的绿色生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 12728 食用菌术语
GB 19172 平菇菌种
GB/T 23189 平菇
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 749 绿色食品 食用菌
NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
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/T 2715 平菇等级规格

3 术语和定义

GB/T 12728界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

固体菌种 solid spawn

生长在固体培养料上的菌种。

[来源：GB/T 12728-2006, 2.5.31]

3.2

液体菌种 liquid spawn

培养基为液体状态的菌种。

[来源：GB/T 12728-2006, 2.5.30]

3.3

熟料袋栽 cultivation on Sterilized substrate in plastic bag

利用经灭菌处理的培养料进行的塑料袋栽培。

3.4

接种 inoculation

菌种移植到培养基物中的操作。

[来源：GB/T 12728-2006, 2.4.41]

3.5

发菌室 spawn-running room

培养食用菌菌丝体的专用建筑物。

[来源：GB/T 12728-2006, 2.6.2]

3.6

菇房 mushroom house

泛指具备栽培菇类条件的各类建筑物。

[来源：GB/T 12728-2006, 2.6.2]

4 产地环境条件

4.1 产地环境

产地环境应符合NY/T 391和NY/T 2375的要求。

4.2 栽培场所

远离禽畜饲养场、酿酒厂、生活区及医院至少3km以外，空气流畅、靠近水源、水源水质清净无污染。

4.3 生产用水

培养料制备、出菇期喷水和菌袋培养料补水均应符合GB 5749的要求。

5 栽培管理技术

5.1 栽培方式

熟料袋栽。

5.2 栽培季节

海拔2000m以上地区，夏季栽培。海拔2000m以下地区，春秋季节栽培。

5.3 菌种

固体菌种选择菌丝洁白、生长旺盛、无病虫和杂菌感染，菌龄30d左右的栽培菌种，菌种质量应符合GB 19172的要求。液体菌种要求菌龄7d左右、菌球量30%以上，大小均匀、活力旺盛、毛刺明显，静止5min后菌球点菌液浓度的80%以上不分层，菌液清亮、无异味。

5.4 培养料制备

5.4.1 原辅料

常用主料：棉籽壳、玉米芯、玉米秆、木屑、麦草等；常用辅料：麦麸、玉米粉、石灰粉、石膏粉等。质量应符合NY/T 1935的要求。

5.4.2 配方

主料（棉籽壳+玉米芯+玉米秆+木屑+麦草）87%、麸皮10%、石灰粉2%、石膏粉1%，料:水比为1:1.3~1:1.5。

5.4.3 培养料制备

5.4.3.1 原料处理

主料粉碎成黄豆粒大小的颗粒，拌料前暴晒2d~3d。

5.4.3.2 拌料

将主料与麦麸、石膏粉等干料充分混匀，石灰粉随水加入、充分拌匀，堆闷2h后装袋。

5.4.3.3 装袋

选用长23cm~25cm、宽40cm~45cm、厚0.03cm的低压聚乙烯袋或聚丙烯塑料筒装袋。

5.4.3.4 灭菌

常压灭菌：95℃~100℃灭菌16h~18h；高压灭菌：125℃灭菌3.5h~4.0h。

5.5 接种

当料袋温度降至30℃以下及时接种。接种室宜选择密闭空间，清洁消毒，待气味散尽后，按无菌操作要求两头接种。固体菌种每500g菌种接种20~25袋，液体菌种用自动接菌机每袋接种30mL~40mL。接种后在菌袋的两端设置透气套环。

5.6 发菌管理

将接种后的菌袋放入发菌室进行菌丝培养。控制室内温度20℃~23℃、空气相对湿度60%~70%，空气新鲜、暗光。

5.7 出菇期管理

当菌丝长满培养料后，及时将菌袋移至菇房就地单行堆码：堆高6~8层，码堆间距70cm~100cm。控制菇房温度10℃~20℃，昼夜温差达8℃~10℃，空气相对湿度达到85%~95%，散射光照射。通风换气，保持空气新鲜。

5.8 病虫害防控

5.8.1 防控原则

坚持“预防为主、综合防控”的原则。以农业防控为基础，物理防控为主。

5.8.2 主要病虫害

主要病害：绿霉、毛霉、木霉、根霉等。主要虫害：菇蝇、菇蚊等。

5.8.3 防控措施

5.8.3.1 农业防控

选用中高产、优质、适应强的优良品种；采用科学的培养料配方，适时栽培，合理安排生产季节，严把培养料原料质量、配制、灭菌关，科学管理。

5.8.3.2 物理防控

物理防控方法如下：

- a) 设置防虫网。在菇房通风处安装孔径为 0.21cm~0.25cm 的防虫网，阻止害虫入内；
- b) 粘虫板诱杀。在菇房悬挂粘虫板，离地面 50cm~70cm 处悬挂黄色或蓝色粘虫板 1 片/10m²，粘杀菇蚊和菇蝇成虫；
- c) 糖醋液诱杀。按红糖:醋:白酒:水=3:4:1:2 的比例放入瓷盘中，诱杀菇蚊、菇蝇成虫；
- d) 杀虫灯诱杀。用波长 320nm~680nm 的频振式杀虫灯或波长 450nm 的食用菌专用杀虫灯进行诱杀，诱杀灯悬挂于菇房离地 1.8m 处，每隔 10m~15m 安装 1 盏；
- e) 发现有杂菌污染菌棒，应彻底清除并移除烧毁处理。

5.8.3.3 其他防控

发菌室和菇房使用前后应进行消毒处理，常用方法见附录A。消毒剂的使用应符合NY/T 393的要求。

6 采收和采后管理

6.1 采收

当菌盖充分展开，菌盖颜色由深转浅，边缘尚未出现波状，下凹部分开始出现白色绒毛，且未散发孢子时及时采收。采收时整朵菇1次采完。质量应符合NY/T 749和GB/T 23189的要求。

6.2 采后管理

前潮菇采收后，清除料面老化菌丝和幼菇、死菇。养菌7d~10d后出下潮菇。菌袋水分不能满足出菇要求时给菌袋补水。

7 生产废弃物处理

7.1 农药包装废弃物

农药包装废弃物的处理见《农药包装废弃物回收处理管理办法》。

7.2 废弃菌袋

废弃菌袋应由专人清理、集中无害化处理。菌渣可作为基料化、燃料化、肥料化或饲料化利用。

8 包装、储藏与运输

8.1 包装

包装应符合NY/T 658和NY/T 2715的要求。

8.2 储藏与运输

储藏和运输应符合NY/T 1056的要求。运输工具要清洁卫生、无污染、无杂物，运输过程中应减少机械损伤。中远距离运输(>500km)宜采用冷链运输(2℃~4℃)。

9 生产档案管理

生产者需建立生产档案，记录生产资料使用、病虫害防控、采收、田间管理操作措施、产品检测及其他相关质量追溯等记录；所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性；生产档案应有专人保管，至少保存3a。



附录 A
(资料性)

平菇生产中场所处理的常用方法

平菇生产中场所处理的常用方法见表A.1。

表A.1 平菇生产中场所处理的常用方法

名称	使用方法	适用对象
乙醇	75%，涂擦。	接种工具，接种台，菌种包装，接种人员的手等。
紫外灯	直接照射，紫外灯与被照射物距离不超过 1.5m，每次 30min 以上。	接种室、冷却室等。
高锰酸钾	0.1%~0.2%，涂擦。	接种工具，接种台，菌种等。
漂白粉	1%，现用现配，喷雾。	发菌室、菇房。
生石灰	直接撒石灰粉或兑成 5%~10%石灰水喷洒。每 3d~5d 喷撒 1 次。	发菌室和菇房地面。
硫 磺	15g/m ² ~20g/m ² ,点燃熏蒸	空闲的发菌室和菇房。

参 考 文 献

- [1] 农药包装废弃物回收处理管理办法（中华人民共和国农业农村部 生态环境部令2020年第7号）
-

