

ICS 65.020.20
B 20
备案号: 16138-2004

DB

北京市地方标准

DB11/T 253—2004

无公害食用菌 香菇生产技术规程

Safety mushroom-technological standards for cultivating shiitake

2004-11-15 发布

2005-01-01 实施

北京市质量技术监督局 发布

前言

本标准由北京市农业局蔬菜处提出。

本标准由北京市农业局归口。

本标准起草单位：中国农业科学院土壤肥料研究所、北京市农业局、北京田野食用菌有限公司、大兴区科委、北京南辰天虹农艺有限公司。

本标准主要起草人：张金霞、黄晨阳、陶志强、陈连武、张瑞颖、孔繁建、杜三林、张军、左雪梅、王延林、徐斌。

无公害食用菌 香菇生产技术规程

1 范围

本标准规定了无公害食用菌香菇的生产技术要求。
本标准适用于北京市无公害食用菌香菇的生产。

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 4285 农药安全使用标准

GB 5749 生活饮用水标准

GB/T 8321 农药合理使用准则

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

3 产地环境

3.1 生产场地

生产场地应符合 NY 5010 的规定，并应清洁卫生、地势平坦、排灌方便，有饮用水源。栽培场地周边 5km 以内无化学污染源；100m 内无集市、水泥厂、石灰厂、木材加工厂等扬尘源；50m 之内无禽畜舍、垃圾场和死水池塘等危害食用菌的病虫源滋生地；距公路主干线 200m 以上。

3.2 栽培场所（菇房（棚））

各类温室、拱棚等和园艺设施均可用作菇房(棚)；夏季要搭建荫棚。应配备调节温度和光线的草帘、草苫、遮阳网等，通风处和房门安装窗纱防虫。要求通风良好、可密闭。

4 栽培技术

4.1 场所前处理

4.1.1 清洁整理

菇房（棚）使用前应清洁整理，清除杂物、杂草等，温室和拱棚要平整土地，以利排灌。

4.1.2 灭虫和消毒

4.1.2.1 清洁整理后进行灭虫和消毒。

4.1.2.2 灭虫可使用的农药和使用浓度：

- a) 90%敌百虫晶体 800 倍液喷雾；
- b) 2.5%溴氰菊酯乳油 1500 倍~2500 倍液喷雾；
- c) 20%氰戊菊酯乳油 2000 倍~4000 倍液喷雾。

4.1.2.3 施药后密闭 48h~72h。

4.1.2.4 新菇房使用前 1d~3d 地面撒一薄层石灰粉进行场所消毒；老菇房用硫磺熏蒸或使用气雾消毒盒进行消毒。

4.1.2.5 需要灌水增湿的场所要先灌水，后行灭虫和消毒处理。

4.2 培养料制备