

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2375—2013
代替 NY/T 5333—2006

食用菌生产技术规范

Production technical practice for edible mushrooms

2013-05-20 发布

2013-08-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 5333—2006《无公害食品 食用菌生产技术规范》。

本标准与 NY/T 5333—2006 相比,主要变化如下:

- 调整了标准名称;
- 增加了术语和定义;
- 增加了菇房(棚)、设施布局与建造、场所前处理、田园(场地)清洁、场所后处理等技术要求;
- 修改了栽培基质、覆土、培养料制备、接种和发菌期管理、出菇期管理、病虫害防控、采收、修整和包装等技术要求;
- 删除了加工、保鲜与贮藏;
- 修改了附录 A。

本标准由农业部种植业管理司提出并归口。

本标准起草单位:中国农业科学院农业资源与农业区划研究所、农业部微生物肥料和食用菌菌种质量监督检验测试中心、江苏省农业科学院蔬菜研究所。

本标准主要起草人:张金霞、黄晨阳、曲绍轩、宋金佛、陈强、邬向丽。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 5333—2006。

食用菌生产技术规范

1 范围

本标准规定了食用菌生产中对栽培场地和场所环境、生产投入品、培养料制备、接种、发菌期管理、出菇期管理、病虫害防控、采收、修整、包装、保鲜、运输和储存的技术要求。

本标准适用于农业设施条件下各类腐生型食用菌的生产。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菌渣 spent substrate

栽培食用菌后的废弃培养料。

4 技术要求

4.1 栽培场地和场所环境

4.1.1 栽培场地环境

生产场地应清洁卫生、地势平坦、排灌方便，有饮用水源；生态环境良好，周边5 km以内无化学污染源，1 km内无工业废弃物；100 m内无集市、水泥厂、石灰厂、木材加工厂等扬尘源；50 m之内无禽畜舍、垃圾场和死水池塘等危害食用菌的病虫滋生地；距公路主干道200 m以上；远离医院，避开学校和公共场所；空气质量应符合表1的规定。

表1 环境空气质量质量要求

| 项 目 | 浓度限值 | |
|--------------------------------|-------|--------|
| | 日平均 | 1 h 平均 |
| 总悬浮颗粒物(标准状态),mg/m ³ | ≤0.3 | — |
| 二氧化硫(标准状态),mg/m ³ | ≤0.25 | ≤0.7 |
| 氟化物(标准状态),μg/m ³ | ≤7 | — |

注：日平均指任何1日的平均浓度，1 h 平均指任何1小时的平均浓度。

4.1.2 菇房(棚)

各类温室、拱棚、大棚等园艺设施均可用作菇房；夏季要搭建荫棚。除设施的主体结构外，还应配备调节温度和光线的棚膜、草帘、草苫、保温被、遮阳网等；菇房(棚)入口处应采用黑色塑料膜或遮阳网搭建长3 m~4 m的黑色缓冲间；通风处和门窗应安装孔径为0.21 cm~0.25 cm的防虫网防虫。要求通风良好、可密闭；菇房(棚)内应有生产用水源。

4.1.3 设施布局与建造

应根据场地特点和生产要求合理布局，生产区与原料库、成品库、生活区应严格分开。要根据食用