

ICS 65.020.20
CCS B 30/39

DB 2310

牡 丹 江 市 地 方 标 准

DB 2310/T 078—2020

黑木耳病虫害防治技术规范

地方标准信息服务平台

2022 - 12 - 12 发布

2023 - 01 - 11 实施

牡丹江市市场监督管理局 发布

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。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由黑龙江省农业科学院牡丹江分院提出。

本文件起草单位：黑龙江省农业科学院牡丹江分院。

本文件主要起草人：史磊、王延锋、王金贺、刘姿彤、盛春鸽、张鹏、闫水华、王远杭、于海洋、赵静、徐德海、潘春磊、师红财、孙志远、傅迎军、张星哲。

地方标准信息服务平台

黑木耳病虫害防治技术规范

1 范围

本文件规定了袋栽黑木耳病虫害防治的术语和定义、主要病虫害、防治要求、主要病虫害防治措施、记录与建档等要求。

本文件适用于袋栽黑木耳主要病虫害的综合防治。

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 150 压力容器(所有部分)
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB 19169 黑木耳菌种
- NY/T 1276-2007 农药安全使用规范总则
- NY 5010 无公害食品 食用菌产地环境条件
- NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

病原物 pathogen

引起食用菌发病的真菌、放线菌、细菌、黏菌、病毒统称为病原物。

3.2

综合防治 integrated control

以预防为主，采取综合技术措施等手段防治黑木耳病虫害，达到安全有效控制病虫害的技术措施。

3.3

生物防治 biological control

指利用一种生物对付另外一种生物的方法。

3.4

物理防治 physical control

利用简单工具和各种物理因素，如光、热、电、温度、湿度和放射能、声波等防治病虫害的措施。

3.5

化学防治 chemical control

应用化学药物抑制或杀灭病原物和害虫的方法。