

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/T 2438—2022

特色菌园建设通用要求

General requirements for construction of the characteristic edible
fungus gardens

2022 - 01 - 29 发布

2022 - 03 - 01 实施

前 言

本标准按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。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由浙江省农业农村厅提出并组织实施。

本标准由浙江省种植业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：浙江省农业技术推广中心、浙江省农业科学院、浙江大学。

本标准主要起草人：陆中华、陈青、蔡为明、陈再鸣、王慧智、王琦、张育青、宗亭轩。

本标准为首次发布。

特色菌园建设通用要求

1 范围

本标准规定了特色菌园术语和定义、菌园建设、园区管理和质量管理等要求。
本标准适用于特色菌园的建设与管理。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；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 3095 环境空气质量标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 50073 洁净厂房设计规范
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

特色菌园 *characteristic edible fungus gardens*

以食用菌产业绿色化、集约化、专业化、优质化、特色化为发展方向，具有“环境生态、规模适度、设施完善、技术先进、特色鲜明、产品优质、管理规范”等优势的食用菌生产园。

4 园区建设

4.1 环境要求

4.1.1 园区周边 300m 之内无垃圾场和养殖场，无污染源。环境空气符合 GB 3095 要求；有清洁水源，质量符合 GB 5749 要求。

4.1.2 宜选择交通便利，沟、渠、路、水、电配套完善，地势较高的场地。

4.2 园区规模

生产区域集中连片，袋栽食用菌（如香菇）生产规模应在50 万袋（棒）以上；床栽食用菌（如双孢蘑菇）生产规模应在10 000 m²以上。山区县、特色品种、新菇种的生产规模可降低30 %。

4.3 园区布局

4.3.1 按照食用菌生产工艺流程，合理配置堆料场、原材料库、拌料区、分装区、灭菌区、冷却室、接种室、培养室（养菌棚）、出菇场（棚、房）、采后处理车间或包装区、保鲜库及废弃物处理场等功能区及配套设施，按要求配备消防设施。

4.3.2 各功能区布局合理。接种、培养室应设在上风口。废弃物处理场、堆料场、原材料库、拌料区、分装区应在下风口。配料拌料区、分装区、灭菌区、冷却室、接种室等之间应有效隔离。

4.4 设施装备

4.4.1 堆料场

场地平整、空旷开阔、用水方便、远离火源。

4.4.2 原材料库

防潮、防虫、防鼠，宜邻近摊晒场。

4.4.3 拌料区

地面平整、空间充足、通风良好、光线明亮。配置与生产规模相匹配的铲车、搅拌、发酵等设施设备。

4.4.4 分装区

地面整洁平整、场所宽敞、光线明亮。配置与生产规模相应装袋（瓶）生产线或上料设备。

4.4.5 灭菌区

空间开阔、通风良好、排湿散热通畅。应配置与生产规模相配套的高压或常压灭菌设备。灭菌设备出口与洁净区（冷却室）相通。

4.4.6 冷却室

按GB 50073构建，外设缓冲间，室内维持正压高于缓冲间。配置与生产能力相匹配的冷却室面积和制冷、除湿、消毒设备，能将温度降到15℃以下，空气相对湿度降到75%以下，空气洁净度宜达到万级。

4.4.7 接种室

按GB 50073构建，接种室运行期间应保持正压，与室外的静压差不小于9.8 Pa。宜配置机械接种设备。接种室空气洁净度要求千级以下，接种区域达到百级。接种室温度应控制在18℃～20℃，空气相对湿度宜控制在75%以下。

4.4.8 培养室与养菌棚

培养室通风、干燥、保温性能好，内壁和屋顶光滑；养菌棚宜采用有遮阳、避雨、通风等条件的大棚，长度20 m～40 m。采用层式培养架，层距0.15 m～0.30 m，底层距地面0.1 m～0.3 m。宜配置控温系统、通风换气过滤系统、增湿除湿设备、消毒设施、照明系统以及温湿度记录仪和二氧化碳测定显示记录设备。

4.4.9 出菇场（棚、房）

配置与生产规模相适应的出菇场（棚、房），通风良好、可密闭；菇房（棚）内应有生产用水源。配备调节温度和光线的棚膜、草帘、遮阳网等。菇房（棚）入口处应采用黑色塑料膜或遮阳网；易受虫害的菇种，出菇房通风处和门窗应安装孔径为0.21 mm~0.25 mm的防虫网防虫。

4.4.10 其他设施设备

4.4.10.1 具有必要的检测实验室、管理场所。配置与生产规模相适应的菌种培养场所或菌种保藏室，配备必要的水分测定仪、酸碱度测定仪等设备。

4.4.10.2 双孢蘑菇培养料应配置与生产规模相配套的蒸汽源、堆肥废水收集处理等生产设施和废弃物（含污染菌种）无害化处理设施，并符合环保要求。

5 园区管理

5.1 品种特色

5.1.1 应选用经审（认）定或鉴定的优质、高产、抗逆性好、适宜当地种植的食用菌品种。

5.1.2 菇种应为：

- 有特色的或新开发的菇种；
- 列入省级种质资源保护名录的菇种；
- 获得农产品地理标志产品的菇种；
- 原产地域保护产品的菇种。

5.2 栽培基质

应符合NY/T 1935的要求。

5.3 技术要求

5.3.1 生产操作技术按 NY/T 2375 执行。

5.3.2 应采用菌棒工厂化生产、轻简化生产、精准化栽培和农业废弃物循环利用等先进适用技术，生产效率、单产和优质化率同比明显提高。

5.3.3 应采用工厂化智能生产、机械化设施生产、仿野生半人工生产等生产方式。

5.4 经营模式

应采用“企业+农户”（1个企业+N个农户）生产模式、农旅结合模式、初精深加工模式、全产业链模式等。

5.5 病虫害绿色防控

应贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针，优先使用农业和物理防控措施。综合采取生态调控、生物防治、物理防治和科学用药等环境友好型防控技术措施来控制食用菌病虫害。出菇期不应使用化学农药。具体操作按NY/T 2375执行。

5.6 废弃物管理

应统一回收利用废弃物，菌渣资源化利用率、塑料筒袋回收率100 %。

6 质量管理要求

- 6.1 建立并实施农药管理制度。农药购买、存放、使用及包装容器回收处理，实行专人负责，建立进出库档案。
- 6.2 建立并实施档案记录制度。建立生产档案，记录产品生产、采收、初加工等管理情况；实行投入品台账制。档案记录保存二年以上。
- 6.3 建立并实施产品检测制度。对园区产品进行不定期检测，凡不符合国家或行业质量安全标准的产品一律不准销售。
- 6.4 建立并实施质量追溯制度。应有质量追溯二维码与合格证，宜对园区生产产品进行统一编码，统一包装和标识。
- 6.5 建立并实施品牌管理制度：
- 产品应有品牌或工商注册商标，且有一定市场占有率和知名度；
 - 宜通过绿色食品、有机食品和 GAP 认证及农产品地理标志登记。
-