



# 中华人民共和国国家标准化指导性技术文件

GB/Z 26587—2011

---

## 香菇生产技术规范

Production technical practice for shiitake mushroom

2011-06-16 发布

2011-11-15 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本指导性技术文件的附录 A 及附录 B 为规范性附录。

本指导性技术文件由国家质量监督检验检疫总局提出。

本指导性技术文件由中国标准化研究院归口。

本指导性技术文件起草单位：浙江省标准化研究院、国家质量监督检验检疫总局国际检验检疫标准与技术法规研究中心、浙江省庆元县食用菌科研中心。

本指导性技术文件主要起草人：赵志强、刘璇、孟冬、陈俏彪、姚晗珺、孙彩霞、董国堃、章强华。

# 香菇生产技术规范

## 1 范围

本指导性技术文件规定了香菇生产的基本要求,主要包括基地选择与管理、投入品管理、生产安全管理、有害生物防治、劳动保护、批次管理、档案记录等方面。

本指导性技术文件适用于袋料香菇的生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本指导性技术文件的引用而成为本指导性技术文件的条款。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指导性技术文件,然而,鼓励根据本指导性技术文件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指导性技术文件。

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则

GB/T 18407.1 农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求

GB 19170 香菇菌种

## 3 基地选择和管理

### 3.1 基地选择

香菇产地应选择在生态条件良好,远离污染源,并具有可持续生产能力的农业生产区域。环境质量应符合 GB/T 18407.1 的规定。并应填写《生产基地基本情况记载表》(见表 A. 1)和《生产基地现存生物种类调查记录表》(见表 A. 2)。

### 3.2 基地管理

#### 3.2.1 工作室

基地应建有工作室,用于生产办公。室内桌椅、资料橱配备齐全;放置有关生产管理记录表册;张贴生产技术规范、有害生物防治安全用药标准一览表、基地管理、投入品管理等有关规章制度。

#### 3.2.2 基地仓库

基地应建有专用仓库,单独存放农药、培养料和施药器械等。仓库应符合安全、卫生、通风、避光等要求;内设货架,配备必要的农药配制量具、防护服、急救箱等,并填写《生产基地主要农用设备(工具)登记表》(见表 A. 3)。

#### 3.2.3 盥洗室

基地应设有盥洗室,并保持盥洗室的清洁卫生。

#### 3.2.4 废物与污染物收集设施

基地应设有收集垃圾、受污染菌包和农药包装等废物与污染物的设施。对废弃菌渣废料应具备可行的无害化处理途径。

#### 3.2.5 灌溉系统

香菇生产应有洁净水源,并建有灌溉系统。

#### 3.2.6 植保员

3.2.6.1 生产基地应配备植保员,负责病虫害的防治、农药使用管理指导与记录等。植保员配备数量应能满足每个基地生产的需要,并填写《生产基地基本情况记载表》(见表 A. 1)和《生产基地人员登记