绿色食品生产操作规程

LB/T 341-2025

南方地区

绿色食品设施莴笋生产操作规程

2025-04-01发布 2025-04-01实施

中国绿色食品发展中心 发 布

前 言

本规程由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本规程起草单位：湖南省绿色食品协会、湖南省绿色食品办公室、湖南农业大学、湖南生物机电职业技术学院、资兴市农业农村局、长沙市农业科学研究院、重庆市农产品质量安全中心、福建省绿色食品发展中心、云南省绿色食品发展中心、湖北省天门市绿色食品管理办公室、江西农业技术推广中心、四川省绿色食品发展中心、广东省农产品质量安全中心、中国绿色食品发展中心、淮安市优质农产品建设指导站、广西壮族自治区绿色食品发展站。

本规程主要起草人：杜亚琳、易斌、何君、刘新桃、黄科、刘丽辉、吴秋云、朱勇、王培根、任艳芳、李利民、张艳、邓岚、雷婷、袁小飞、陈淑兰、周熙、张海彬、万其其、王祥尊、陆燕、马芸、张宪、杨芳、黄翠娥。

南方地区

绿色食品 设施莴笋生产操作规程

# 1 范围

本规程规定了南方地区绿色食品设施莴笋生产的产地环境、栽培茬口、品种选择、播种育苗、田间管理、病虫害防治、采收、运输储藏、生产废弃物的处理及生产档案管理。

本规程适用于华南、西南、长江流域地区绿色食品设施栽培莴笋生产。

# 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规程必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本规程；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本规程。

GB 16715.5 瓜菜作物种子 第5部分：绿叶菜类

GB/T 51057 种植塑料大棚工程技术规范

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜

NY/T 942 茎用莴笋等级规格

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

NY/T 2118 蔬菜育苗基质

NY/T 2970 连栋温室建设标准

NY/T 4203 塑料育苗穴盘

# 3 产地环境

产地环境质量应符合NY/T 391的规定，在绿色食品和常规生产区域之间设置有效的缓冲带或物理屏障。选择排灌方便、土层深厚、疏松肥沃、富含有机质、保水保肥，前两茬未种过菊科类蔬菜的粘质壤土或壤土。

# 4 栽培茬口

设施栽培茬口见表1。

表1 设施莴笋栽培茬口

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **栽培方式** | **茬口** | **播种期** | **定植期** | **采收期** | **备注** |
| 塑料大棚 | 秋延后 | 8月中下旬 | 9月中下旬 | 11月中下旬 | —— |
| 秋冬茬 | 9月下旬～10月上旬 | 10月下旬～11月中旬 | 1月上旬～2月中旬 | 多层覆盖或外覆盖保温大棚 |
| 冬春茬 | 10月下旬～11月上旬 | 12月上中旬 | 3月上中旬 |
| 中小棚 | 春提前 | 12月中下旬 | 2月上中旬 | 4月中下旬 | —— |

# 5 品种选择

选择生长势强、抗病、抗逆性强、商品性状好、耐贮运、产量高且适合当地消费习惯的品种。冬春栽培应选择耐寒性强的早熟品种，夏秋栽培应选择对长日照反应不敏感耐热的中、晚熟品种。

# 6 播种育苗

## 6.1 种子处理

### 6.1.1 质量

种子质量应符合GB 16715.5，净度不低于99%,品种纯度不低于98%,发芽率不低于80%,水分含量不高于7%。包衣种子中种子包衣剂应符合NY/T 393要求。

### 6.1.2 浸种

精选种子晾晒1 d～2 d，常温清水浸种3 h～4 h。

### 6.1.3 催芽

种子清洗、保湿透气，15℃～18℃恒温催芽，80％以上种子破嘴露白后播种。

## 6.2 育苗器材

### 6.2.1 育苗基质与穴盘

育苗基质可购买蔬菜专用育苗基质。采用120孔～200孔的穴盘。基质应符合NY/T 2118的规定，穴盘应符合NY/T 4203的规定。

### 6.2.2 育苗设施

育苗采用具有保温、遮阳、防雨、防虫设施的塑料大棚或连栋温室。塑料大棚应符合GB/T 51057的规定，连栋温室应符合NY/T 2970的规定。

## 6.3 播种期

春茬莴笋一般在 12月～1 月播种，秋茬莴笋在 8月～10月播种，冬茬莴笋在 10月～11月播种。

## 6.4 播种量

穴盘育苗亩需种子0.015 kg～0.02 kg。直播亩需种子量为0.03 kg。

## 6.5 苗期管理

保持昼温15 ℃～25 ℃，夜温5 ℃～15 ℃，基质含水量保持在60% ～70%，60 %～70 %幼苗出土后及时揭掉地膜或遮阳网。定植前一周炼苗。

## 6.6 壮苗标准

2叶1心至4叶1心、茎秆粗壮、叶色浓绿、无病虫害、根系发达、健壮。

# 7 田间管理

## 7.1 整地施肥

定植前耕翻土壤深15 cm～21 cm，结合亩施商品有机肥500 kg～1000 kg，耙细、整平，做畦，畦宽80cm～100cm。肥料使用应符合NY/T 394的规定。

## 7.2 定植

按株距30 cm～35 cm，行距35 cm～40 cm定植。定植前7 d～8 d浇透水，3 d～4 d后覆盖地膜。定植深度以土不盖住心叶为宜，浇足定根水。在畦面上铺设滴灌带、覆盖地膜。

## 7.3 定植后管理

### 7.3.1 水分

缓苗期保持土壤湿润；莲座期适当控制水分；茎部膨大期保证肥水充足，后期适当控制水分。如遇大雨畦内积水，要及时排出。

### 7.3.2 施肥

采用肥水一体化技术。一般定植后7d～10d施平衡性复合肥或者水溶性有机肥一次，用量7 kg/亩～10kg/亩；莲座期时追施平衡性复合肥或者水溶性有机肥一次，用量10 kg/亩～15 kg/亩；茎部膨大期追平衡性复合肥或者水溶性有机肥一次,用量10 kg/亩～15 kg/亩。收获前10d～15d不施肥料。肥料使用应符合NY/T 394的规定。

### 7.4.3 温湿度

苗期设施内温度≤-2℃要及时保温，≥25℃要遮阳、通风降温；莲座期至肉质茎膨大期设施内白天温度≥24℃，夜晚温度≥19℃要遮阳、通风降温，设施内温度≤3℃时要及时保温。

设施内空气湿度≥60%时，要及时通风排湿。

# 8 病虫害防治

## 8.1 防治原则

坚持“预防为主，综合防治”的原则，采取农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅的方式进行。药剂选用应符合 NY/T 393 的规定，严格掌握安全间隔期。

## 8.2 常见病虫害

主要病害有霜霉病、菌核病、白粉病等。

主要虫害有蚜虫、小菜蛾、菜青虫等。

## 8.3 防治措施

### 8.3.1 农业防治

培育适龄壮苗,提高抗逆性；合理轮作，与执行绿色食品标准栽培非菊科作物轮作3年以上；加强田间管理，中耕除草，及时清洁田园，降低病虫源数量；增施优质有机肥，平衡施肥。

### 8.3.2 物理防治

可用杀虫灯、色板、银灰色膜、防虫网等符合绿色食品生产要求的物理防治措施诱杀或驱避害虫。色板悬挂 30 块/亩～40 块/亩，悬挂高度与植株持平或高出10 cm左右；频振式杀虫灯10亩/盏～15 亩/盏。

### 8.3.3 生物防治

利用害虫天敌防治害虫，如采用丽蚜小蜂、瓢虫等寄生性和捕食性天敌控制粉虱、蚜虫等害虫，丽蚜小蜂按2000 只/亩，隔7 d～10 d释放一次，连续释放3次～5次；异色瓢虫、七星瓢虫等瓢虫按1000 只/亩，隔7 d～10 d释放一次，连续释放2次～3次。使用植物源、生物源农药防治害虫，如苦参碱等植物源农药。

### 8.3.4 化学防治

选用高效、低毒、低残留农药，合理交替使用不同作用机制或具有交互抗性的低风险药剂。绿色食品莴笋生产主要病虫害防治推荐农药使用方案参见附录A。

# 9 采收

## 9.1 采收标准

产品质量应符合NY/T 743的规定。主茎顶端与最高叶片的叶尖相平时为最佳收获时间。

## 9.2 采后处理

采收后进行分级、包装、标识。分级应符合NY/T 942的规定，产品包装应符合NY/T 658 的规定，在包装上应规范使用绿色食品标志，避免过度包装。

# 10 储藏运输

储藏和运输应符合NY/T 1056 的规定。运输工具清洁、卫生、无污染，装运时，避免机械损伤,运输过程注意防冻、防雨、防晒、通风散热，严禁与有毒有害物质混装、混运，储藏温度应保持在 10 ℃～13 ℃，空气相对湿度应保持在 85 %～90 %，库内保证空气流通。

# 11 生产废弃物的处理

将生产过程中的杂草、植株残体等废弃物进行无害化处理。农业投入品的包装废弃物应回收，交由有资质的部门或网点集中处理，不得随意弃置、掩埋或者焚烧。

# 12 生产档案管理

应建立莴笋绿色生产档案，详细记录产地环境条件、生产技术、肥水管理、病虫草害的发生和防治、采收及采后处理、农业投入品的名称、来源、用法、用量和使用日期等内容，所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性。生产档案应有专人专柜保管，档案记录保存期限应不少于3年。

附录A

（资料性附录）

绿色食品设施莴笋生产主要病虫害防治农药使用方案

绿色食品设施莴笋生产主要病虫害防治推荐农药使用方案见表A.1。

表A.1 绿色食品设施莴笋生产主要病虫害防治推荐农药使用方案

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **防治对象** | **防治时期** | **农药名称** | **使用剂量** | **使用方法** | **安全间隔期（d）** |
| 霜霉病 | 发病前或发病初期 | 90%三乙膦酸铝可溶粉剂 | 40～80克/亩 | 喷雾 | 7 |
| 白粉病 | 发病前或发病初期 | 0.5%苦参碱水剂 | 160-200毫升/亩 | 喷雾 | / |
| 菌核病 | 发病前或发病初期 | 50%腐霉利可湿性粉剂 | 45～60 克/亩 | 喷雾 | 14 |
| 多种病害 | 发生初期 | 36%甲基硫菌灵悬浮剂 | 400-1000倍液 | 喷雾 | / |
| 菜青虫 | 卵盛孵期至低龄幼（若）虫期 | 40%辛硫磷乳油 | 50-75毫升/亩 | 喷雾 | 7 |
| 菜青虫、小菜蛾 | 卵盛孵期至低龄幼（若）虫期 | 4.5%高效氯氰菊酯乳油 | 15-40毫升/亩 | 喷雾 | 7 |
| 蚜虫 | 发生初期 | 25%噻虫嗪水分散粒剂 | 6～8克/亩 | 喷雾 | 7 |
| 发生期 | 10%吡虫啉可湿性粉剂 | 5克/亩 | 喷雾 | 14 |
| 注：农药使用应以最新版本NY/T 393的规定为准。 | | | | | |