绿色食品生产操作规程

LB/T 225-2022

华北平原地区

绿色食品春夏季露地菜豆生产操作规程

2022-04-11发布 2022-04-15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：中国农业科学院蔬菜花卉研究所、泰安市农业科学研究院、中国绿色食品发展中心、河北省农产品质量安全中心、山东省农业生态与资源保护总站、河南省农产品质量安全监测中心。

本规程主要起草人：王君，高俊杰，刘中良，于贤昌，李衍素，贺超兴，闫妍，孙敏涛、张 宪、李永伟、刘学锋、姬伯梁。

华北平原地区

绿色食品春夏季露地菜豆生产操作规程

1 范围

本规程规定了华北平原地区绿色食品春夏季露地菜豆生产的产地环境、品种选择、整地、播种、田间管理、采收、生产废弃物处理及运输储藏。

本规程适用于河北、山东、河南等华北平原地区绿色食品春夏季露地菜豆的生产。

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

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 748 绿色食品 豆类蔬菜

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

NY/T 1202 豆类蔬菜贮藏保鲜技术规程

NY 2619 瓜菜作物种子 豆类(菜豆、长豇豆、豌豆)

3 产地环境

应符合NY/T 391的规定。选择土层深厚、松软、腐殖质多、排灌顺畅、中性或微酸性的土壤为宜。菜豆切忌连作或重茬，应选择2～3年内没有种植过豆科植物的地块。

4 品种选择

选择成熟期适宜、抗病、优质、高产、商品性好、符合目标市场消费习惯的品种。蔓生品种如丰旺、碧丰、超长四季豆、优丽白、双丰一号、双丰二号、双丰三号、丰菜豆六号、丰菜豆七号、丰菜豆八号等；矮生品种如哈菜豆15号、新西兰3号、日本无筋豆、沙克沙等。

5 整地、播种

5.1 整地施肥

深翻土壤，耙地整平。以基肥为主，追肥为辅。每667 m2基肥施用量：宜腐熟有机肥2500 kg～3000 kg，三元复合肥（N-P2O5-K2O=15-15-15）45 kg。肥料使用应符合NY/T 394的规定。

5.2播种

5.2.1 播种时间

4月中下旬播种，10 cm深处最低地温需稳定在12℃以上。

5.2.2 播种量

直播，每667 m2播种量：蔓生品种2.0 kg～2.5 kg、矮生品种3.0 kg～4.0 kg。

5.2.3 种子处理

种子质量应符合NY 2619的规定。挑选饱满、无病虫害、无损伤、无霉变的种子。

5.2.4 播种方式

蔓生品种行距50 cm～65 cm，穴距35 cm～45 cm，每穴3粒～4粒；矮生品种行距35 cm～40 cm，穴距30 cm～35 cm，每穴2粒～3粒。穴深3 cm～5 cm，播种后覆土3 cm左右，浇透水。

6 田间管理

6.1 查苗补苗

幼苗第一对真叶微展时及时进行查苗补苗，并间去多余的苗，每穴留2～3株健壮苗。

6.2肥水管理

缓苗至开花结荚前不宜浇水。果荚长至3 cm～5 cm时每5 d～7 d浇1次水，每2次水施1次肥，每次每667 m2追肥尿素7 kg～10 kg或硫酸钾10 kg～15 kg。蔓生品种追施2～3次，矮生品种追施1～2次。结荚盛期叶面喷施0.3%～0.4%磷酸二氢钾或0.1%硫酸锌、硼砂等微量元素叶面肥，每隔10 d～15 d喷施1次。施用肥料种类及使用原则应符合NY/T 394的要求。

6.3 中耕除草

苗期中耕除草2～3次，第1次在出齐苗后进行，第2次在蔓生菜豆开始抽蔓或矮生菜豆植株团棵前进行。之后不宜再中耕。

6.4 插架引蔓和植株调整

矮生品种不需搭架栽培。蔓生品种抽蔓时需及时插架，以人字架或束状架为宜，杆高2.0 m～2.5 m。人工辅助按逆时针方向将蔓缠绕在架上。摘除老叶、病叶。

6.5 病虫害防治

6.6.1防治原则

按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅”的防治原则。

6.6.2 常见病虫害

主要病害：锈病、炭疽病、疫病等。

主要虫害：豆荚螟、甜菜夜蛾、美洲潜叶蝇、白粉虱等。

6.6.3防治措施

6.6.3.1 农业防治

选用优良抗病品种；培育适龄壮苗；与非豆科作物每2～3年进行一次深耕轮作。

深沟高畦；测土平衡施肥，增施有机肥，少施化肥；及时清理落叶、落荚、病残体和杂草。

6.6.3.2物理防治

采用防虫网防虫；铺设银灰色地膜、悬挂银灰色膜条或每亩悬挂30块～40块黄板（25 cm×30 cm）趋避蚜虫、粉虱等；每2 hm2～4 hm2安装频振式杀虫灯诱杀蛾类成虫，离地高度1.2 m～1.5 m。

6.6.3.3 生物防治

积极保护利用天敌；优先选用生物制剂防治病虫害。详见附录A。

6.6.3.4 化学防治

化学药剂使用应符合NY/T 393的规定。注意轮换用药，合理混用，严格控制农药安全间隔期。详见附录A。

7 采收

7.1 采收时间

花后10 d～15 d，嫩荚形成，种子刚刚显露未明显鼓粒时采收，宜在早晚进行。按住豆荚基部，轻轻左右扭动，然后摘下，注意不要损伤其他花芽花序。

7.2分级

采用自动分选机或人工分选等方法进行快速分级。等级和规格应符合NY/T 748的规定。

7.3清洗

采用人工清洗或机械清洗，除去采收后豆角的田间热及表面杂质。清洗用水应符合GB 5749的规定。

7.4预冷

可采用冷库预冷、压差预冷或真空预冷。风冷预冷设备应符合GH/T 1239的规定。

7.5包装

7.5.1容器要求

包装应牢固，内外壁平整，按产品的大小规格设计。包装容器保持干燥、清洁、无污染。包装物应符合NY/T 658的要求。

7.5.2包装要求

每批产品的包装规格、单位、净含量应一致。包装上应标明商标、产品名称、生产单位（或企业）名称、详细地址、产地、净含量、包装日期、安全认证标志和认证号等，字迹应清晰、完整、准确。

8 生产废弃物处理

落叶、落荚等废弃物收集后装入合适的容器中，运输至处置厂处理。最后一次收获结束后的蔬菜秸秆利用还田机进行原位还田。

使用后被废弃的、与农药直接接触或含有农药残留的包装物放入包装废弃物回收站（点），不得随意丢弃。配药时应当通过清洗等方式充分利用包装物中的农药，减少残留农药。

9 运输储藏

9.1 运输

运输过程中应注意通风散热、防冻、防雨、防晒、防震。运输应符合NY/T 1056的要求。

9.2 储藏

按品种、规格分别储藏。储藏应满足NY/T 1202的要求。

10 生产档案管理

建立华北平原地区绿色食品春夏季露地菜豆的生产档案。应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、废弃物处理等情况，记录保存三年以上。

附 录 A

（资料性附录）

华北平原地区绿色食品春夏露地菜豆生产主要病虫害防治推荐农药施用方案

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **防治对象** | **防治时期** | **农药名称** | **使用量** | **使用方法** | **安全间隔期（天）** |
| 锈病 | 发生期 | 10%苯醚甲环唑水分散粒剂 | 50 g/亩-83 g/亩 | 喷雾 | 7 |
| 疫病 | 发生期 | 80%代森锌可湿性粉剂 | 80 g/亩-100 g/亩 | 喷雾 | 10 |
| 豆荚暝 | 发生期 | 50 g/L虱螨脲乳油 | 40 mL/亩-50 mL/亩 | 喷雾 | 7 |
| 甜菜夜蛾 | 发生期 | 300亿PIB/g甜菜夜蛾核型多角体病毒水分散粒剂 | 2 g/亩-5 g/亩 | 喷雾 | - |
| 美洲斑潜蝇 | 发生期 | 50%灭蝇胺可溶粉剂 | 25 g/亩-30 g/亩 | 喷雾 | 5 |
| 白粉病 | 发生期 | 10%氟硅唑水乳剂 | 40 mL/亩-50 mL/亩 | 喷雾 | 5 |
| 除草剂 | 发生期 | 960 g/L精异丙甲草胺乳油 | 50 mL/亩-65 mL/亩 | 播后苗前土壤喷雾 |  |
| 注：农药使用以最新版本NY/T 393的规定为准。 | | | | | |