



中华人民共和国国家标准化指导性技术文件

GB/Z 26583—2011

辣椒生产技术规范

Production technical practice for chili pepper

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、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：山东省植物保护总站、国家质量监督检验检疫总局进出口食品安全局、滨州市植保站、青岛市植保站、淄博临淄区植保站、潍坊寒亭区植保站。

本指导性技术文件主要起草人：李明立、刘俊展、熊先军、曹长余、宋姝娥、王学武、曹虎春、王连刚。

辣椒生产技术规范

1 范围

本指导性技术文件规定了辣椒生产的基本要求,主要包括生产基地的选择和管理、生产投入品管理、栽培管理、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辣椒的生产。

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/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则

GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分:茄果类

GB/T 18407.1 农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求

3 生产基地选择和管理

3.1 生产基地选择

生产基地环境条件应符合 GB/T 18407.1 的要求,并填写《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)。宜选择地势平坦、排灌方便、土层深厚、土壤疏松肥沃、理化性状良好,前2年~3年未种植番茄、辣椒等茄科作物的壤土地块。

生产基地应远离污染源。连片面积宜在3 hm²以上。

3.2 生产基地管理

3.2.1 工作室

生产基地应建有工作室。室内配备桌椅、资料橱等,放置有关生产管理记录表册,张贴生产技术规范、病虫害防治安全用药标准一览表、基地管理及投入品管理等有关规章制度。

3.2.2 基地仓库

生产基地应建有专用仓库,单独存放施药器械和未用完的种子(苗)、农药、化肥等。仓库应安全、卫生、通风、避光,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《主要农用设备(工具)登记表》(见表 A.3)。

3.2.3 盥洗室

生产基地应设有盥洗室,室内卫生清洁。

3.2.4 废物与污染物收集设施

生产基地应设有分别收集垃圾和农药空包装等废物与污染物的设施。

3.2.5 灌溉系统

生产基地应建立排灌分开的管理系统,如储水池、供水渠道、灌溉设备等。

井灌区水井井口应高出地面30 cm以上,并配有防护设施,防止雨水倒灌和弃入污染物等。

3.2.6 植保员

生产基地应配备植保员,负责病虫害的防治、农药使用管理与记录等。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《生产基地人员登记表》(见表 A.4)。

植保员应获得国家植保员职业资格证书,并经过有害生物综合治理(IPM)培训。