



中华人民共和国国家标准化指导性技术文件

GB/Z 35041—2018

食用菌产业项目运营管理规范

Specifications for operation management of edible fungus project

2018-05-18 发布

2018-05-18 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

| | |
|---------------------------------------------|-----|
| 前言 | III |
| 引言 | IV |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 项目条件 | 1 |
| 4 职责分工 | 2 |
| 5 项目组织与运行 | 3 |
| 6 项目预期成效分析 | 5 |
| 7 项目评价与管理 | 6 |
| 附录 A (资料性附录) 我国食用菌生产主要栽培品种分类与特征 | 7 |
| 附录 B (资料性附录) 兴城市华山街道食用菌产业精准扶贫(脱低)典型案例 | 12 |
| 参考文献 | 17 |

前 言

本指导性技术文件按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本指导性技术文件由中国标准化研究院提出并归口。

本指导性技术文件主要起草单位：葫芦岛农函大玄宇食用菌野驯繁育有限公司、中国农函大兴城食用菌研究院、辽宁省农业科学院、辽宁农业职业技术学院、葫芦岛市技术监督局、兴城市市场监督管理局、葫芦岛市玄宇食用菌专业合作社、中国食用菌协会。

本指导性技术文件主要起草人：马世宇、齐洪亮、龚健、刘波林、安鑫、张蔚娜、杨镇、曹君、龚娜、贾林、李超、沈伶俐、刘国丽、孟晓陶、陈珣、沈屏、刘国宇、荣斐、李学龙、刘艳芳、郭春峰、费鹏、刘星、朱庆贵、马志春、王海忠、王振龙、牛长满、石莹、杨伟、马野、付亚娟、吴秀梅。

引 言

食用菌产业在农业种植扶贫项目中,具有周期短、易操作、见效快的特点。在食用菌生产中利用农作物秸秆为原料,生产食用菌后的下脚料又是农田良好的肥料,能促进农业生态循环。在食用菌产业运营中涉及菌种繁育、栽培种植、产品回收、加工销售等产业链,加大一二三产的有机融合,又能增加就业和扩大相关产业的发展,为规范该产业在扶贫项目中的运营,特制定本指导性技术文件。

本指导性技术文件可供食用菌产业扶贫项目运营管理过程中参考。

食用菌产业项目运营管理规范

1 范围

本指导性技术文件给出了食用菌产业扶贫项目的项目条件、职责分工、项目组织与运行、项目预期成效分析、脱贫周期、项目评价与管理内容,提供了我国食用菌生产主要栽培品种分类与特征(参见附录 A)和兴城市华山街道食用菌产业精准扶贫(脱低)典型案例(参见附录 A)。

本指导性技术文件适用于食用菌产业项目运营管理。

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。

NY/T 749 绿色食品 食用菌

NY/T 2375 食用菌生产技术规范

3 项目条件

3.1 自然条件

3.1.1 产业发展区域(县、乡镇)具有丰富的农林牧业生物质下脚料资源,如林木枝丫、玉米芯、秸秆、棉籽壳、花生壳、稻草、畜禽粪便等,且来源稳定。

3.1.2 食用菌生产区域需要有充足而无污染的水源供给,地下水或河流均可。

3.1.3 食用菌生产区域空气质量良好,半径 5 km 范围内无粉尘污染源,无化工厂、农药厂等重污染工业;远离繁忙的交通干道和居民聚集区,一般不小于 300 m。

3.1.4 食用菌生产运营,符合 NY/T 2375 和 NY/T 749 的规定。

3.2 设施设备条件

3.2.1 食用菌生产区需要配套稳定的电力设施设备,保证生产期间能源供应。

3.2.2 食用菌生产需要温室大棚或冷棚、厂房等设施场所,根据生产品种类的不同配套供水、通风、加温、冷却、遮阳等设备。

3.2.3 食用菌生产基地应配置粉碎机、拌料机、装袋机、灭菌锅、菌包筐等必需的食用菌生产设备以及接种、补水、采收等工作所必需的小型器具。

3.3 人员条件

3.3.1 食用菌生产从业人员要求具有一定的劳动能力、无传染性疾病,根据所需完成的工作不同,部分肢体残疾人员也可以进行装袋、封口、采收、分拣、初级加工等操作。

3.3.2 食用菌生产帮扶对象应对食用菌种植有兴趣和积极性,愿意从事食用菌生产,能主动学习并接受必要的食用菌种植栽培、出菇管理、采收分级等技术培训和指导。

3.4 市场条件

3.4.1 食用菌生产出的产品应有无公害农产品或绿色食品或有机食品认证,为产品市场准入打基础。