

# T/ZNZ

## 浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 255.10—2024

### 建德草莓标准综合体 第10部分：采摘园

Integrated standards for Jiande strawberry—  
Part 10: plucking orchard

2024-04-01 发布

2024-05-01 实施

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是T/ZNZ 255《建德草莓标准综合体》的第10部分，T/ZNZ 255分为以下10个部分：

- 第1部分：总则；
- 第2部分：标准园地建设；
- 第3部分：育苗；
- 第4部分：栽培；
- 第5部分：病虫害绿色防控；
- 第6部分：等级；
- 第7部分：包装贮运和追溯；
- 第8部分：产地初加工；
- 第9部分：社会化服务；
- 第10部分：采摘园。

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专利的责任。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：建德市农业技术推广中心、建德市农业农村局、浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所、建德市草莓产业协会。

本文件主要起草人：赵玲玲、刘雯、王嫱、陈志良、程楚、李辉、李建伟、吴声敢、戴芬、赵学平、汤涛、柳新菊、安雪花。

# 建德草莓标准综合体

## 第 10 部分：采摘园

### 1 范围

本文件规定了建德草莓采摘园的基本要求、采摘区、交通、公共设施、安全、卫生、服务人员、采摘服务、服务质量监督等要求。

本文件适用于建德草莓采摘园的建设。

### 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文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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

T/ZNZ 255.4 建德草莓标准综合体 第4部分 栽培

T/ZNZ 255.5 建德草莓标准综合体 第5部分 病虫害绿色防控

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**草莓采摘园** Plucking orchard of strawberry

以家庭农场、农业专业合作社、农业企业为建设主体，提供休闲采摘活动和产学研体验及服务的草莓种植园。

### 4 基本要求

4.1 经营主体明确，具有营业执照或专业合作社、家庭农场等证照。

4.2 突出生态、休闲、观光和采摘体验，注重农旅融合，兼备文化传承、亲子娱乐、教育科普等功能。

4.3 建筑设施、公共服务、体验项目和运营管理应符合安全、消防、卫生、环保等法律法规和强制性标准的规定。

4.4 整体布局合理，有满足采摘体验、公共服务的区域。

4.5 诚信自律，应在显著位置明示当日草莓采摘园活动项目、活动内容、计费标准及注意事项。

4.6 应接受和配合行政管理部门、行业管理部门的监督和检查。

### 5 采摘区

#### 5.1 品种布局

5.1.1 品种相对丰富、品质优良，不同品种应挂牌，标明品种、特点、成熟期等内容。

5.1.2 早、中、晚熟不同品种搭配合理，延长采摘期。

#### 5.2 种植

应符合T/ZNZ 255.4和T/ZNZ 255.5的要求。

### 6 交通

- 6.1 交通设施完善，道路通畅，路面平整坚实，进出方便。通往采摘区的主干线路口设有交通指示牌。宜整合利用当地公共交通和旅游线路资源。
- 6.2 应有相对固定的停车区域，基本满足接待要求。
- 6.3 采摘体验线路合理，配套成网，主、支道路宜硬化或采用砂石路、石板路、木栈道等形式。主、支道路与种植棚入口处应有硬化道路连接，宽度不宜少于1 m。
- 6.4 宜结合园区特点做好道路周边绿化。

## 7 公共设施

### 7.1 服务中心（点）

位置合理、规模适度、设施齐全、功能完善，配有相应的服务人员。宣传材料、音像制品等公共信息资料内容丰富、特色突出、更新及时。

### 7.2 标志

- 7.2.1 公共标志规范，线路引导标识设置合理。
- 7.2.2 园区内标识牌、介绍牌等布置合理、规范醒目。

### 7.3 休闲设施

公共休闲设施布局合理，数量充足且完好。

## 8 安全

- 8.1 执行交通、消防、安全、食品、旅游等相关安全法律法规，确保游客生命财产安全。
- 8.2 安全设施及工具齐备、完好，维修、保养、更新及时，操作规范，专人负责。
- 8.3 应制定采摘高峰期游客分流方案。
- 8.4 应建立突发事件应急处理机制，预案完备，处理及时，档案记录规范。
- 8.5 危险地段防护设施齐备有效。
- 8.6 应配备急救箱和常用药品。
- 8.7 应配备相应的消防设备。
- 8.8 应建立草莓质量安全追溯制度。

## 9 卫生

- 9.1 卫生制度和措施健全，环境整洁，无散放垃圾或其他废弃物。
- 9.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 9.3 应建有公共卫生间，且布局合理，建筑造型、色彩与环境协调。
- 9.4 垃圾箱数量应满足需要，并及时清理。
- 9.5 农业生产资料及包装物及时回收，集中处理。

## 10 服务人员

- 10.1 配备与经营规模和服务内容相适应的服务人员。
- 10.2 接受岗位技能和业务知识培训。
- 10.3 熟练掌握接待服务基本知识和草莓相关基础知识。
- 10.4 待客礼貌热情、服务周到，与游客互动积极。

## 11 采摘服务

### 11.1 采摘准备

- 11.1.1 开放前应对采摘区进行清理，保持清洁、干净。

- 11.1.2 对采摘工具和活动区域进行清洁、消毒。
- 11.1.3 检查草莓农药使用和残留检测情况，合格后方可开放。
- 11.1.4 监测草莓成熟度、商品性状和质量情况。

## 11.2 采摘接待

- 11.2.1 及时为游客提供停车指引服务。
- 11.2.2 服务人员应对游客所进行活动的内容、操作要求与方法等进行讲解和操作演示，提醒游客采摘注意事项，防止摔倒和意外情况发生，并提供各类咨询服务。
- 11.2.3 有序引导游客进入采摘区，合理控制游客数量。

## 11.3 采摘体验

- 11.3.1 采摘区统一发放和回收清洁、卫生、安全、环保的草莓盛放容器，及时更换损坏的盛放容器。
- 11.3.2 宜提供与草莓种植相关的体验活动，并配备服务人员进行讲解和操作演示及指导。
- 11.3.3 宜开展与草莓相关的科普知识教育，包括品种、生长特点、种植技术、营养成分及成熟度等，可采取现场讲解或电子讲解等形式。
- 11.3.4 应提示游客草莓保鲜贮存方法及食用注意事项。
- 11.3.5 宜提供草莓包装及邮寄服务。

## 12 服务质量监督

- 12.1 应设置游客投诉处理机构，或由专人负责及时处理游客投诉。宜服务中心（点）醒目位置公布投诉途径，包括电话投诉、网络投诉、意见箱（簿）等。
  - 12.2 应对服务质量进行监督，宜为游客提供电话回访、网络回访、现场问卷、意见箱（簿）等多种评价渠道。建立游客意见反馈机制，持续改进，不断提高服务质量和水平。
-