

ICS 65.140

CCS B 47

团体标准

T/SDYZXCP 020—2025

取蜜期蜂群管理技术规范

2025-12-30 发布

2026-01-30 实施

山东省优质畜产品协会

发布

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。

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。

本文件由山东省优质畜产品协会提出并归口。

本文件起草单位：山东农业大学、山东省畜牧总站（山东省种畜禽质量测定站）、山东万蜂朝蜂业有限公司、山东省归农养蜂股份有限公司、临朐山夫园食品有限公司、泰安市建红种蜂场、山东康宝蜂业有限公司、山东蒙甜蜂业有限公司、山东省畜产品质量安全中心、临沂市河东区畜牧发展促进中心、临沂市平邑县畜牧发展促进中心。

本文件主要起草人：王颖、王帅、李鹏、马兰婷、刘振国、布岩林、郗学鹏、张鸽、王红芳、张超、吕大伟、刘凤秋、许建、袁建、刘建红、白玫、蔡桂莲、李文、郭成亮、王士强、赵建发、王秀英、陈超、郭见。

取蜜期蜂群管理技术规范

1 范围

本文件规定了蜜蜂饲养环境、生产工具、取蜜前期蜂群管理、取蜜期蜂群管理、取蜜操作和追溯与记录。

本文件适用于山东地区西方蜜蜂取蜜期的生产管理。

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。凡是注日期的引用文件，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 4806.3	食品安全国家标准	搪瓷制品
GB 4806.4	食品安全国家标准	陶瓷制品
GB 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 4806.6	食品安全国家标准	食品接触用塑料树脂
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 4806.10	食品安全国家标准	食品接触用涂料及涂层
GB 4806.11	食品安全国家标准	食品接触用橡胶材料及制品
GB/T 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 19168	蜜蜂病虫害综合防治规范	
GB/T 21528	蜜蜂产品生产管理规范	
GB/T 40266	食品包装用氧化物阻隔透明塑料复合膜、袋质量通则	
GB/Z 40948	农产品追溯要求	蜂蜜
GB/T 41220	食品包装用复合塑料盖膜	
GB/T 41227	蜜蜂饲养管理技术规范	
GB/T 41378	塑料 液态食品包装用吹塑聚丙烯容器	
GB/T 43198	食品包装用聚乙烯吹塑容器	

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 饲养环境

4.1 蜂场环境

应符合 GB/T 19168、GB/T 21528 和 GB/T 41227 的规定。

4.2 蜜粉源

蜂场 3 km 范围内，具有一种以上主要蜜粉源植物和多种花期相互交错的辅助蜜粉源植物，存在有毒蜜粉植物的地区不应放蜂。

4.3 饮用水

应符合 GB/T 5749 的规定。

5 生产工具

应选用无毒、无味、无污染的材料，且对蜂蜜无污染、无残留。取蜜前应做好消毒，消毒措施按照 GB/T 19168 的规定执行。

6 取蜜前期蜂群管理

6.1 培育适龄采集蜂

在当地主要蜜源流蜜期前 45 天左右开始培育，做好蜂群的保温或遮荫，适时进行补助饲喂或奖励饲喂，适量喂水。

6.2 调整蜂群

用于蜂蜜生产的蜂群，其群势应达到 10 足框蜂以上。在流蜜期前 10 天~15 天，应将继箱内的封盖子脾、卵虫脾及花粉脾调入巢箱内，随后在继箱内补入空脾。若蜂群同期生产蜂王浆，应在继箱内保留至少一张卵虫脾。

6.3 控制自然分蜂

应采取扩巢、通风、遮阴及降温等措施改善巢内环境、抑制分蜂热。在主要流蜜期开始前 10 天，应对蜂群进行一次全面检查，毁除所有自然王台；此后，每隔 5 天~7 天定期检查一次，持续毁除新出现的自然王台。

6.4 清脾

在大流蜜开始前 5 天~7 天，应对巢内蜂脾中的贮蜜进行全面清理。

6.5 病虫害防治

应符合 GB/T 19168 的规定。不得使用患病蜂群生产蜂蜜。

7 取蜜期蜂群管理

7.1 在流蜜前期和后期应适当延长取蜜间隔时间。流蜜期前期适时加脾，使继箱内有足够的储蜜空间，保证蜜蜂采蜜积极性，并有利于蜂蜜的成熟。流蜜期后期应适时紧脾，注意留足饲料，防止引起盗蜂。

7.2 在取蜜前期至大流蜜期间，分离蜂蜜后的蜂脾可先仅去除赘脾和框梁赘蜡；在蜂群最后一次取蜜并紧脾时进行全面修脾。

7.3 蜂群中的蜂蜜不能一次取净，避免因天气突然变化，蜜蜂不能外出采集而缺乏饲料。

7.4 及时取蜜，避免蜜压子。

8 取蜜操作

8.1 脱蜂

打开蜂箱后选取符合采收要求的蜜脾，用吹风机或蜂刷脱去脾上蜜蜂。

8.2 切割蜜盖

用割蜜刀割除巢脾上的蜡盖，将蜜脾放入取蜜机内。

8.3 分离蜂蜜

用分蜜机将巢房内的蜂蜜分离出来。

8.4 过滤

用滤网滤除蜡屑、幼虫等杂质。

8.5 贮存

8.5.1 贮存容器应专用，符合 GB 4806.3、GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.6、GB 4806.7、GB 4806.9、GB 4806.10、GB 4806.11、GB/T 40266、GB/T 41220、GB/T 41378 和 GB/T 43198 的要求。

8.5.2 盛装蜂蜜时不宜过满，应留出 20%左右的空间。

8.5.3 不同生产批次的蜂蜜应编号、标识。

8.5.4 贮存环境应清洁卫生、干燥、避光。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的物品混贮。

9 追溯与记录

9.1 在蜂蜜采收前，应建立蜂群饲养管理档案。

9.2 采收后应及时填写采收记录，内容包括养殖和采收人员姓名、生产地点、采收日期、采收方式、浓度、重量、储存情况等信息，蜂蜜采收记录见附录 A。

9.3 档案和记录应保存 2 年以上，并符合 GB/Z 40948 的规定。

附 录 A
(资料性)
蜂蜜采收记录表

A.1 蜂蜜采收记录表

蜂蜜采收记录见表 A.1。

表 A.1 蜂蜜采收记录表

采收批号： _____

生产年份： _____

项目	具体内容	备注
养殖人员姓名		
采收人员姓名		
生产地点	(蜂场具体位置/坐标)	
采收日期	年 月 日	
采收方式	<input type="checkbox"/> 摇蜜机分离 <input type="checkbox"/> 巢蜜割取 <input type="checkbox"/> 其他： _____	
蜂蜜浓度	_____ °Bx (波美度)	
采收重量	毛重： _____ kg 皮重： _____ kg 净重： _____ kg	
储存情况	储存容器： _____ 储存地点： _____	
关联档案号	(对应《蜂群饲养管理档案》编号)	
追溯标识		
记录人签字		
审核人签字		