

T/GDVIA

广东省蔬菜产业协会团体标准

T/GDVIA XXXX—2022

桑芽菜全产业链标准体系 生产质量安全控制技术规范

The whole industry chain standard system of mulberry sprouts vegetables
Technical specification for controlling production quality and safety

（征求意见稿）

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

广东省蔬菜产业协会 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。

本文件由广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所提出。

本文件由广东省蔬菜产业协会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、广州宝桑园生态科技有限公司、英德市鲜蕊芽生态农业发展有限公司、广东省蔬菜产业协会。

本文件主要起草人：唐翠明、王振江、罗国庆、钟建武、林森、陈莲、李智毅、王圆、刘军、吴剑安、许万红、许灵生。

本文件为首次发布。

桑芽菜全产业链标准体系 生产质量安全控制技术规范

1 范围

本文件规定了桑芽菜生产质量安全控制的基本要求，包括产地环境、品种与种子种苗、栽培管理、采后处理等环节关键点的质量安全控制措施。

本文件适用于桑芽菜生产过程的质量安全控制管理。

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。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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 8321 农药合理使用准则
- GB 13735 聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜
- GB 15618 土壤环境质量标准
- GB 19173 桑树种子和苗木
- GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 1868 肥料合理使用准则 有机肥料
- NY/T 5010无公害农产品 种植业产地环境条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑芽菜 mulberry sprouts vegetable
作为蔬菜食用的桑树枝条顶端带2-4片嫩叶的桑芽。

3.2

菜桑品种 vegetable mulberry variety
人工筛选或培育的适宜作为蔬菜食用的桑树品种。

4 控制技术及要求

4.1 产地环境

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
----	-----	--------	------

上表（续）

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
4.1.1	土壤、环境空气、灌溉水	重金属、农药残留、空气污染物	a) 生产基地宜选择地势平坦、排灌方便、土层深厚的连片土地； b) 距离交通主干道 100 m 以上，周边 5 km 内无生活垃圾填埋场、工业固体废弃物和危险废弃物堆放填埋场、工矿水泥厂等污染源； c) 土壤、环境空气、灌溉水质量应符合 NY/T 5010、GB 3095、GB 15618、GB 5084 的要求；

4.2 品种与种子种苗

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
4.2.1	品种选择	桑芽品质	a) 选择通过省级以上审定、认定或评定的菜桑品种； b) 优先选择省级以上行政主管部门公告发布的主推菜桑品种；
4.2.2	种子种苗质量	品种纯度、桑青枯病	a) 种子种苗质量应符合 GB 19173 的要求； b) 不从桑青枯病疫区购买苗木；

4.3 栽培管理

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
4.3.1	选地、整地	病原菌	a) 深耕翻晒，减少土壤病原菌； b) 不选前茬为花生、辣椒及茄科类等易感青枯病的蔬菜地； c) 合理布局排灌沟渠；
4.3.2	定植	桑芽品质	亩栽3500株~4200株为宜，行距 80 cm~90 cm、株距 20 cm~25 cm，发芽数多的品种宜稍疏，发芽数少的品种宜稍密；
4.3.3	水分管理	重金属	a) 灌溉用水要符合 GB 5084 的要求； b) 根据天气情况、土壤墒情、生长情况及时灌溉及排水，提倡用滴灌、喷灌等水肥一体化管理模式；

上表（续）

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
4.3.4	肥料使用	重金属、病原微生物	a) 肥料使用要符合 NY/T 496 和 NY/T 1868 的要求； b) 执行以有机肥为主、无机肥为辅的肥料使用原则，基肥和追肥相结合，基肥应使用经过充分腐熟或无害化处理的有机肥，追肥应根据桑芽菜生长需求和土壤特性合理使用无机肥，避免过量使用无机肥； c) 使用已登记的肥料产品（可从农业农村部种植业管理司网站查询，网址：http://www.zzys.moa.gov.cn/）； d) 保留施肥记录，包括所施肥料的产品名称、有效成分含量、生产企业名称、登记证号以及施肥地点、施肥日期、施肥量、施肥方法、施肥人员等信息；
4.3.5	病虫草害防治	农药残留、地膜残留	a) 执行“预防为主、综合治理”的植保方针，优先使用生物防治、农业和物理防控措施； b) 不得使用国家禁止在蔬菜生产上使用的农药（见附录 A），使用农药要符合 GB 8321（所有部分）的要求。优先选择高效、低毒、低残留的农药品种，科学轮换使用，使用时应按照标签规定的使用范围、防治对象、使用浓度、使用方法、安全间隔期等用药，不得超范围和剂量用药； c) 使用已登记的农药产品（可从农业农村部种植业管理司网站查询，网址：http://www.zzys.moa.gov.cn/）； d) 建立并保留农药使用记录档案，包括使用农药的生产企业名称、产品名称、有效成分及含量、登记证号、安全间隔期以及施药时间、施药地点、施药方法、稀释倍数、施药人员等信息； e) 合理使用地膜防控草害，及时回收处理。地膜要符合 GB 13735 的要求；
4.3.6	采收	农药残留、重金属、物理污染	a) 采收时间要符合农药使用安全期的要求； b) 在早上及傍晚采收，晴天避免在 9 点至 18 点高温时段采收； c) 采收时去除虫口及病害芽叶，用符合 GB/T 5737 要求的食品塑料箱轻松盛装，不要挤压，并及时运至室内处理，防治桑芽焯热变质； d) 采收的桑芽菜要符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求；

上表（续）

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
4.3.7	修剪、清园	病虫害源	a) 根据长势每隔 75 d~90 d 降枝 1 次，在树体高达 1.2 m~1.3 m 时降枝，剪留主干 20 cm~30 cm； b) 冬季在冬至前后 10 d（一般在 12 月中下旬）降枝，可根刈或留干 20 cm~30 cm； c) 每次剪枝后及时清园，将剪下的枝条、落叶集中处理；

4.4 采后处理

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
4.4.1	散热、预冷	物理污染、焯热变质	a) 桑芽菜采后及时运到室内专用预处理车间，将桑芽菜放松散热后，在 2 h 内预冷至 10℃
4.4.2	包装、保鲜、贮藏	物理污染、化学污染、焯热变质	a) 不使用化学保鲜剂； b) 用冷库保鲜贮藏，温度 4℃~6℃； c) 保鲜贮藏要符合 GB/T 29372 的要求； d) 包装材料要符合 GB 4806.7 的要求。

附 录 A
(资料性)
国家禁止在蔬菜生产上使用的农药目录

A.1 国家禁止在蔬菜生产上使用的农药目录

表明桑芽菜的病虫害防治不得使用表A.1所示农药。

表 A.1 国家禁止在蔬菜生产上使用的农药目录

名 称
六六六、滴滴涕、毒杀芬、二溴氯丙烷、杀虫脒、二溴乙烷、除草醚、艾氏剂、狄氏剂、汞制剂、砷类、铅类、敌枯双、氟乙酰胺、甘氟、毒鼠强、氟乙酸钠、毒鼠硅、甲胺磷、对硫磷、甲基对硫磷、久效磷、磷胺、苯线磷、地虫硫磷、甲基硫环磷、磷化钙、磷化镁、磷化锌、硫线磷、蝇毒磷、治螟磷、特丁硫磷、氯磺隆、胺苯磺隆、甲磺隆、福美肿、福美甲肿、三氯杀螨醇、林丹、硫丹、溴甲烷（可用于“检疫熏蒸处理”）、氟虫胺（2020年1月1日起）、杀扑磷、百草枯（百草枯可溶胶剂自2020年9月26日起）、2,4-滴丁酯（2023年1月29日起）、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、灭多威、涕灭威、灭线磷、内吸磷、硫环磷、氯唑磷、乙酰甲胺磷、丁硫克百威、乐果、毒死蜱、三唑磷
注：以上为截止2019年11月29日国家公告禁止在蔬菜生产上使用的农药目录。之后国家新公告禁止在蔬菜生产上使用的农药目录，需从其规定。