

广东省蔬菜产业协会团体标准

《桑芽菜全产业链标准体系 生产质量安全控制技术规程》

编制说明

一、工作简况，包括任务来源、主要工作过程、主要起草人及其所做的工作等。

（一）任务来源

桑芽菜，也称桑叶菜，含有蛋白质、氨基酸、维生素、类胡萝卜素、多糖类、黄酮类、生物碱、多酚等多种营养和活性功能成分，具有疏散风热、清肝明目，降血糖、降血脂、清除氧自由基、抗炎及抗病毒等多种保健作用。桑叶是国家卫生部确认的“药食同源”植物，近年来，桑芽菜作为新兴的保健型蔬菜品种受到了消费者和市场的青睐，种植面积越来越大，也得到国家相关部门重视，但是目前关于桑芽菜生产质量安全控制技术研究较少，缺乏配套的技术规范。该标准的制定可为桑芽菜产品质量安全提供技术保障，使桑芽菜得到安全生产，满足消费者对桑芽菜产品质量的要求，促进桑芽菜产业的健康发展，同时又可以减少环境污染，保护农业生态系统。

（二）主要工作过程

1、标准预研阶段

2021年5月，广东省蔬菜产业协会组建项目组开展桑芽菜全产业链标准体系生产质量安全控制技术的预研工作。

2、标准立项

在标准预研的基础上，2021年11月协会按照《广东省蔬菜产业协会团体标准管理办法（试行）》的标准制定程序进行立项，并正式成立标准起草组，确定标准名称为《桑芽菜全产业链标准体系 生产质量安全控制技术规程》。

3、征求意见稿的形成

2022年1月通过对预研阶段收集的政策资料、标准化资料、专业文献、实地调研等资料进行整理、研究形成标准的征求意见稿。

4、送审稿的形成

起草组通过召集大专院校、研究机构及企业对标准结构和标准主要内容进行征求意见，将反馈意见汇总、修改与完善，形成了标准送审稿。

（三）主要起草人及其所做的工作等

起草单位：广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所

协作单位：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

标准主要起草人

序号	姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
1	唐翠明	女	研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	项目总负责人
2	王振江	男	副研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	调研、编制及修改完善
3	罗国庆	男	研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	调研、相关资料查询与收集
4	钟建武	男	高级农艺师	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	调研、相关资料查询与收集
5	林森	男	助理研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	调研、编制及修改完善
6	陈莲	女	助理研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	调研、相关资料查询与收集
7	李智毅	男	研究实习员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	调研、相关资料查询与收集
8	王圆	女	研究实习员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	调研、相关资料查询与收集
9	刘军	男	副研究员/ 总经理	广州宝桑园生态科技有限公司	调研、相关资料查询与收集
10	吴剑安	男	副研究员/ 副总经理	广州宝桑园生态科技有限公司	调研、编制及修改完善

11	许万红	男	广东省农村 乡土专家/ 董事长	英德市鲜蕊芽生态农业 发展有限公司	调研、相关资料 查询与收集
12	许灵生	男	经理	英德市鲜蕊芽生态农业 发展有限公司	调研及收集材料

二、标准编写原则和确定团体标准主要内容（如技术指标、参数、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据）。

（一）标准编写原则

标准的编写要依据绿色蔬菜产业发展的需求，吸纳科技创新研究成果，并经实践检验成熟适用，还应遵循下列原则：

- 1、遵守国家有关法律、法规，符合国家有关产业政策。
- 2、有利于推进蔬菜产业绿色发展，有利于采用和推广新技术、新产业、新业态和新模式，有利于推动农产品质量安全及环境友好型生产。
- 3、与现行有关国家标准、行业标准和地方标准保持协调，技术要求不低于国家强制性标准，鼓励制定高于国家标准、行业标准或地方标准的相关技术要求，鼓励制定具有国际先进水平的团体标准。
- 4、广泛吸收国内外在苦瓜绿色生产技术方面的经验。
- 5、遵循科学、自愿、公开、透明、公正和协商一致以及满足行业发展需要的原则。

（二）团体标准主要内容的论据

标准制定在查阅相关文献和标准的基础上，综合考虑，提出了桑芽菜生产质量安全控制技术规程团体标准的主要内容。

- 1、使用范围为桑芽菜生产质量安全控制的产地环境、品种与种子种苗、栽培管理及采后处理。
- 2、规范性引用文件为桑芽菜生产质量安全控制提供理论依据，对桑芽菜的产地环境、农药使用、肥料使用、灌溉用水、包装及贮藏都做了说明及要求。
- 3、桑芽菜绿色安全生产各个环节都做了详细的说明。

三、标准主要条文或技术内容的依据；专利情况说明；修订标准应说明新旧标准水平的对比情况。

制定标准的主要条文或技术内容依据：

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

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、主要试验或验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果及试行结果。

预期的经济效果及试行结果

以桑芽菜生产质量安全控制技术为指导，严格控制苦瓜整个生产过程中的各个环节，采用物理、生物和化学防控病虫害，控制施用的农药种类及用量，减少化肥的使用。从源头减少农业生产产生的污染，同时减少生产成本，提高经济效益及农产品质量安全，为桑芽菜质量安全提供保障。该标准试行后，将为全国桑芽菜生产质量安全控制提供技术指导，有利于提高桑芽菜产品质量安全。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系。

本标准符合国家、行业相关标准的规定，能与现行有关的法律法规和国家、

行业标准相衔接，与国家、行业相关强制性标准无冲突。

六、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况。

本标准未采用国外标准。

七、重大分歧或难点的处理经过和依据。

本标准在征求意见过程中，向行业内管理者、研究机构专家、高校学者进行了广泛的意见征求，在反馈的意见中未出现重大分歧意见。

八、其他应说明的事项。

无。

《桑芽菜全产业链标准体系 生产质量安全控制技术规范》

团体标准起草组

二零二二年五月