

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 000S—2023

设施韭菜（苔）生产技术规程

（征求意见稿）

2023-00-00 发布

2023-00-00 实施

宁夏食品安全协会 发布

前 言

本文件是按照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。

本文件由银川市农产品质量检测中心提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：银川市农业农村局、银川市农产品质量检测中心、灵武市尚品上滩农业农村综合服务中心、宁夏农利达农资有限公司、宁夏食品安全协会。

本文件主要起草人：谢王英斌、王颖、张宁、谢振华、谢利民、白雪、马梅、杨淑娟、张慧玲、季瑞。

设施韭菜（苔）生产技术规程

1 范围

本文件适用于设施韭菜（苔）生产的产地环境、设施建设、生产管理、采收管理、病虫害防治、生产记录、追溯要求。

本文件适用于设施韭菜（苔）生产的全过程。

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/T 29373 农产品追溯要求 果蔬

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 4024 韭菜主要病虫害绿色防控技术规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产地环境

产地环境应符合NY/T 391的规定。

5 设施建设

5.1 建筑位置

5.1.1 设施采光面向南，屋脊线东西走向，以当地南向为准。

5.1.2 建造设施应避开前方固定遮挡物的阴影。冬至日当地正太阳时上午9时，室内前沿处地面不应有遮挡物的阴影。

5.2 设施参数

5.2.1 宜采用NXW-4型宁夏第二代高效节能全钢架设施结构，墙体建设可采用土墙或新型材料墙。

5.2.2 设施中脊高度4.2 m~6.2 m，后墙下底宽1.8 m~4.5 m，上底宽约1.2 m，高约4.2 m，后屋面长度约1.6 m，厚度约0.6 m，后屋面仰角38°~45°，钢架间距1.0 m左右，跨度约10 m，设施间距10 m左右。

5.2.3 如采用新型材料，根据设施需求适当调整各项参数。

6 生产管理

6.1 生产时间

1月下旬至2月上旬温室育苗，5月上、中旬移栽，10月下旬生产，采收3茬~4茬，每茬间隔28天~40天。

6.2 品种选择

宜选用适合本地条件，抗病虫害，外观和内在品质好的不休眠品种，如中华韭王、顶丰一号、平丰六号等品种。

6.3 育苗

6.3.1 种子处理

播种前在20℃~30℃温度下，晾种2 h~3 h。

6.3.2 整地

苗床宽2 m，长10 m，高差1 cm，深耕25 cm~30 cm，耙碎整平后灌水，湿度在40%左右可播种。

6.3.3 播种

6.3.3.1 撒播

每个育苗床播种0.5 kg~0.75 kg均匀撒种，覆土1 cm左右。

6.3.3.2 机播

每个育苗床播种0.25 kg~0.5 kg。

6.3.3.3 灌水

播种后灌满水。

6.3.4 苗床管理

6.3.4.1 苗床生产期约2个月~3个月，出苗后每10天灌一次水，随水施氮磷钾肥，N 5%-P 10%-K 15%，育苗期氮磷钾肥总用量20 kg。期间每20天施一次微量元素肥，育苗期总用量20 kg。

6.3.4.2 育苗期间根据情况施预防根腐病的农药。

6.3.4.3 育苗期间苗床室内温度控制在25℃~30℃，并保持通风。

6.4 定植

6.4.1 挖根修剪

在5月10日左右韭苗挖根、修剪，挖根时应注意保护韭根，修剪时保留10 cm~15 cm（从根到叶）。

6.4.2 蘸根

配制杀菌剂和生根剂蘸根。

6.4.3 移栽

定植行距为20 cm~25, 穴距5 cm, 每穴1株~3株, 每667 m²定植5.3万穴~6.7万穴。

6.4.4 水肥管理

6.4.4.1 铲去当年移栽的韭菜后, 每667 m²基肥施腐熟有机肥8 t~10 t, 磷酸二铵30 kg, 硫酸钾复合肥50 kg, 一次性撒入棚内, 然后灌水扣膜覆盖保温被进行设施生产。

6.4.4.2 每茬韭菜收割后每667 m²施入30 kg 硫酸钾, 10 kg 尿素后灌水进行棚室管理。

6.4.4.3 肥料使用应符合NY/T 394的规定。

6.4.5 温度管理

苗出土前一般不用揭膜放风, 尽快提升棚内温度, 白天保持28℃~30℃, 夜间保持10℃~12℃, 以促进韭菜尽快发芽。韭菜萌发后白天温度控制在15℃~25℃, 当气温达到25℃以上时放风降温排湿, 夜间温度应控制在10℃~12℃, 最低温度不能低于5℃。在每茬韭菜收割前5天~7天降低棚温, 可使叶片增厚, 叶色加深, 提高韭菜商品性。收割后应适当提升棚温3℃左右, 尽快促生新芽。

6.4.6 撤膜后管理

6.4.6.1 3月中旬韭菜收割结束后, 撤掉设施上的膜和棉被, 进入露地管理阶段, 此期间主要是护根养根, 积累养分。一般不宜收割, 以加强植株培养, 积蓄养分为主。

6.4.6.2 夏季是韭菜摘薹开花季节, 为保证产量应在韭菜薹幼嫩时及时摘除, 以利植株培养。

7 采收管理

根据植株长势和市场行情适时适量收获。宜在太阳下山后到凌晨间收割, 以割到鳞茎上部3 cm~4 cm黄色叶鞘处为宜, 边割边捆及时包装, 以保持韭菜的新鲜, 防止失水遭受冻害。

8 病虫害防治

8.1 防治原则

按照“预防为主、综合防治, 防治并重的原则, 根据病虫害的预测预报, 及时掌握病虫害的发生动态。参考NY/T 4024规定的方法对主要病虫害进行防控。

按NY/T 393的规定选用生物制剂或高效、低毒、低残留的农药, 不同农药应交替使用, 同一生产期内不应重复使用一种农药。农药使用应严格执行安全间隔期。

8.2 农业防治

8.2.1 清洁田园

在整个韭菜棚室生产和养根壮苗期, 及时清除田间杂草, 降低病虫害群体基数, 在覆盖之前3 d~5 d彻底清茬, 保持地面清洁, 深施充分腐熟的有机肥。

8.2.2 养根壮苗

培根壮苗, 提高抗病虫能力。

8.3 物理防治

8.3.1 防虫网隔离

用40目~60目的防虫网将防风品覆盖或棚室全覆盖，空间隔离防止成虫进入。

8.3.2 悬挂粘虫板

每20 m²悬挂一块20 cm×3 cm粘虫板诱杀成虫。

8.3.3 灌溉杀虫

高温季节每667 m²用碳酸氢铵80 kg随水灌溉，可使幼虫窒息死亡。灌溉臭氧水，可破坏幼虫表皮组织，灭虫效果更佳。

8.3.4 灭虫灯

大棚、温室内每667 m²设频振式灭虫灯1个。

8.4 生物化学防治

8.4.1 韭蛆

8.4.1.1 在农家肥腐熟的基础上用枯草芽孢杆菌，白僵菌预防，韭蛆严重的可用虫螨腈+噻虫嗪+噻虫胺等杀灭，禁止施用未经堆沤腐熟的农家肥和禁用的化学农药。

8.4.1.2 清除韭蛆繁殖场所。韭蛆对葱蒜类气味较敏感，喜食腐败的东西，并在其上产卵，应及时清理菜田里的残枝枯叶及杂草，降低幼虫孵化率和成虫羽化率。

8.4.1.3 药剂防治，可用苏云金杆菌或50 %辛硫磷乳油500倍~800倍液杀灭幼虫。

8.4.2 灰霉病

发病初期可用3.3 %特克多烟剂，10 %速克灵烟剂或15 %多霉清烟剂，每667 m²每次250 g，傍晚密闭烟熏，隔7天熏1次，连熏2次~3次或采用25 %万霉灵可湿性粉剂800倍液或50 %灰霉宁可湿性粉剂500倍液等药剂喷雾，隔7 d喷1次，连喷2次。

8.4.3 疫病

发病初期用72 %霜霉威水剂800倍液或72 %霜脲·锰锌可湿性粉剂或60 %琥·乙磷铝可湿性粉剂600倍液喷雾。

9 生产记录

9.1 应建立完善的生产记录制度，对生产全过程的关键环节进行记录，应包括：收获量、日期、产品销售及流向。

9.2 对农业投入品的记录应包括：农业投入品名称、来源、用法、用量、使用日期、农药安全间隔期、病虫害的发生和防治情况等。

9.3 生产记录应及时如实填写，不得随意涂改或伪造，记录应保存2年以上。

10 追溯要求

按GB/T 29373规定执行。