附件3

**梅州市地方标准《猴头菇栽培技术规程》**

**编制说明**

**一、任务来源**

根据《梅州市市场监督管理局关于批准下达2024年梅州市地方标准制修订计划项目的通知》（梅市市监函〔2024〕128号）文，本标准制定项目列入2024年梅州市地方标准制修订计划项目。

本标准由梅州市农业农村局提出并归口，由梅州市农林科学院、梅州市蕉岭县五福之乡长寿食品有限公司和梅州市景瑜农产品种植专业合作社联合起草。

**二、编制背景、目的和意义**

食用菌作为我国第四大农业产业，在巩固脱贫成果和助力乡村振兴工作中发挥着重要作用。我市具有发展食用菌的气候和资源优势。随着我国经济水平的不断提高，食用菌产业化发展速度加快，梅州应充分发挥自身优势，抓住乡村振兴的政策机遇，精准发力，促进梅州食用菌产业实现高质量规模化发展。

猴头菇又称猴头菌、猴头蘑、刺猬菌、猬菌、猴菇等，是近年来热销的食用菌品种，谓为食用菌中的上品，肉质细嫩、柄脆可口，富含蛋白质、氨基酸等多种成份，具有很高的食用和药用价值。猴头菇是高端菇品，市场价格高，市场潜在容量大，利润可观，产品开发前景广阔。猴头菇作为梅州新兴产业，发展速度较快，种植规模逐年扩大。近年来，通过对全市各乡镇食用菌生产种植基地进行摸底调研，在蕉岭、梅县、平远、梅江等地均有猴头菇种植。2023年底“蕉岭猴头菇”被农业农村部农产品质量中心认定为全国名特优新农产品，且具有很大的发展空间，但由于缺乏标准化栽培技术规范，产品质量和产量波动较大，严重影响猴头菇产业的快速健康发展。

为了进一步明确和规范猴头菇生产过程中的各个环节，规定菌种生产、栽培环境、生产技术等具体要求，确保生产过程的规范化，提升产品质量和品质，提高产品公信力和消费者对产品的信任度，推动产业发展和科技创新，进一步提升梅州猴头菇特色优势产业水平，特编制本地方标准。通过标准的制定和实施，可以全面提升猴头菇产业的整体水平和竞争力，实现产业的可持续发展。

**三、编制思路和原则**

**（一）编制思路**

本标准以适应我市猴头菇产业发展需求为目标，明确猴头菇栽培的生产术语与定义、产地环境、栽培季节、菌种生产、培养料及配方、栽培袋制作、出菇管理、病虫害防治、采收、转潮管理和档案管理等技术内容和要求，规范和引导猴头菇产业的标准化种植，促进我市猴头菇产业高质量发展。

本标准以GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》系列标准的要求编写，在标准编制过程中，充分利用标准起草单位的技术积累和服务经验，同时参考国内现有猴头菇领域标准。

**（二）编制原则**

标准编制遵循“科学性、适应性、安全性和可操作性”的原则。

1.科学性。标准的制定过程中采用了文案调查、现场调查、试验验证等多种研究方法，科学的研究方法为标准内容的科学性提供了有力保障。

2.适应性。在标准制定过程中充分考虑了梅州地区的土壤、气候、水资源等环境因素，确保标准具有广泛的适用性。同时，也充分考虑了地方资源的合理利用和生态环境的保护。

3.安全性。标准对实验设计、设备选用、材料采购、安全控制等方面提出了明确要求。确保栽培过程的安全卫生，提高产品质量，防止食品污染与质量安全隐患。

4.可操作性。标准中所涉及的操作流程清晰，量化指标科学合理，提出的方法、要求易于操作，对于梅州猴头菇生产能起到一定的引导和规范作用。

**四、编制过程与内容的确定**

**（一）前期准备工作**

梅州市农林科学院和梅州市蕉岭县五福之乡长寿食品有限公司、梅州市景瑜农产品种植专业合作社等单位持续多年开展猴头菇栽培技术研究，总结出产地环境、栽培季节、菌种生产、培养料及配方、栽培袋制作、出菇管理、病虫害防治、采收、转潮管理和档案管理等技术内容和要求，规范和引导猴头菇产业的标准化种植。同时，我单位示范带动蕉岭县三圳镇和长潭镇、梅县区桃尧镇和城东镇、平远县东石镇等地建立多个猴头菇栽培试验基地；其中以蕉岭县的猴头菇最为出名，其生产规模达780亩，主要分布在蕉岭县三圳镇东岭村、蕉岭县三圳镇铁西村、蕉岭县长潭镇新泉村、蕉岭县新铺镇尖坑村，成为蕉岭当地食用菌生产的王牌产品，并成功打造“东岭五福”这个特色品牌，产品销往省内外，通过繁育、种、产、销、农旅一体化，实现一二三产业融合发展，促进农民增收和农村繁荣，促进乡村产业振兴。2023年，蕉岭县五福之乡长寿食品有限公司、梅州市景瑜农产品种植专业合作社和蕉岭县尖坑秀美农业专业合作社等主要生产经营单位联合申报并成功获批全国名特优新农产品“蕉岭猴头菇”区域公用品牌。在此基础上，2024年6月12日获得立项并着手进行《猴头菇栽培技术规程》的制定工作。

**（二）成立标准编制工作组**

《猴头菇栽培技术规程》标准制修订计划项目立项后，梅州市农林科学院立即联合蕉岭县五福之乡长寿食品有限公司、梅州市景瑜农产品种植专业合作社共同成立了以李忠、赖萍、刘炜、谢真生、徐贻宜、朱荣辉、黄静、丁宝、郑焕明、叶芳、黄菊新、钟小云、李爱娜、钟琼等为主要起草人的标准编制工作组，明确了目标任务、工作分工、任务进度等，全面启动该地方标准的编制工作。

**（三）资料收集及整理**

**一是**对近年来各方开展猴头菇种植栽培和实验研究获得的大量试验数据和栽培经验，进行整理、总结和提炼，为标准起草奠定试验基础，提供技术支撑；**二是**查阅收集猴头菇种植栽培相关的国家标准、行业标准、地方标准及相关论文等，为本标准的起草撰写提供参考和依据。

**（四）研讨确定标准主体内容**

根据国家标准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》的相关要求起草《猴头菇栽培技术规程》初稿，主体内容包括猴头菇栽培术语与定义、栽培分类、场所要求、生产设备、生产投入品要求、栽培技术要求、采收、加工、转潮管理、菌渣处理、病虫害防治和档案管理等技术内容和要求。

**（五）形成征求意见稿并征求意见**

根据国家标准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》的相关要求起草《猴头菇栽培技术规程》征求意见稿，将《猴头菇栽培技术规程》征求意见稿呈送有关大专院校和科研院所的专家学者征求意见。

**五、内容说明**

**（一）关于标准的适用范围**

本标准适用于梅州地区猴头菇栽培生产。

**（二）有关条款的说明、主要内容的确定论据（包括试验、统计数据）**

猴头菇栽培配方及原辅材料选择依照《无公害食品食用菌栽培基质安全技术要求》(NY 5099)进行筛选优化，在确保投入品的安全无公害要求前提下实现高产优质，生产过程按照《NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程》和《NY/T 1731 食用菌菌种良好作业规范》。

规范性引用文件包括：

GB 5749 生活饮用水卫生标准

NY/T 393 绿色食品 农药使用规则

GB/T 12728 食用菌术语

NY/T 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

NY/T 1731 食用菌菌种良好作业规范

NY/T 2375 食用菌生产技术规范

**（三）与有关的现行法律、法规和强制性国家标准、行业标准、广东省地方标准及梅州市地方标准的关系**

本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准不冲突。

结合梅州实际情况，参考其它省和行业地方标准DB3502/T 080—2022《猴头菇栽培技术规程》、DB2312/T 104—2024《绿色食品猴头菇生产技术规程》、DB42/T 1623-2021《食用菌质量全程控制规范》等进行编制。

**（四）标准技术水平的说明**

本标准在猴头菇生物学特性研究和栽培技术研究基础上，开展了大量试验验证，总结了多年来科技人员实践经验，综合归纳了省内外各地有代表性并普遍被行业内人士所接受的技术标准而制定，代表了目前国内技术水平。因此，本标准技术水平具有先进性、科学性和可操作性。

**（五）贯彻标准的要求和措施建议**

1.首先应在实施前保证文本的充足供应，让企业、公司、专业合作社、农户等每个使用者都能及时得到文本，这是保证新规程标准贯彻实施的基础。

2.发布后、实施前应将信息在媒体上进行宣传。

3.本标准技术性强，建议在广泛宣传的同时，在全市范围内由科技人员深入生产企业、专业合作社、农户等，针对生产关键环节、关键技术进行培训，对猴头菇栽培进行技术指导，保证标准的推广和有效实施。

4.农业质量监管部门应加大对市场上流通的生产原材料、农药种类及农药的监督检验，确保猴头菇生产从原材料到产品每个环节的安全，为猴头菇产业的发展提供法律和制度的保障。

《猴头菇栽培技术规程》编写小组

2025年4月2日