

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 3590—2019

食用菌害虫绿色防控技术规程

Technical regulation for green protection of edible fungi pest

2019-04-08 发布

2019-04-30 实施

江苏省市场监督管理局 发 布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由江苏里下河地区农业科学研究所提出并归口。

本标准起草单位:江苏里下河地区农业科学研究所、扬州绿源生物化工有限公司。

本标准主要起草人:刘琴、王艳、徐健、祁建杭、李传明、韩光杰、徐彬、孙俊。

食用菌害虫绿色防控技术规程

1 范围

本标准规定了食用菌害虫绿色防控的主要防治对象、防控要求、农业防控技术、物理防控技术、生物防控技术、化学防控技术、防控记录及存档。

本标准适用于菇房、菇棚食用菌害虫的绿色防控。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

NY/T 2375 无公害食品 食用菌生产技术规范

NY/T 2798.5 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第5部分:食用菌

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

3 主要防治对象

主要害虫有多菌蚊(Mycetophilidae docosia)、闽菇迟眼蕈蚊(Bradysia minpleuroti)、真菌瘿蚊(Mycophila fungicola)、粪蚊(Scatopsidae sp.)、短脉异蚤蝇(Megaselia curtineura)、杂腹菇果蝇(Mycodrosophila poecilogastra)、家蝇(Musca domestica)、跳虫(Poduridae)、腐食酪螨(Tyrophagus putrescentiae)等。

4 防控要求

坚持“预防为主,综合防治”的指导方针,根据害虫发生预报或实际发生情况,制定防治策略,确定防治适期,优先应用农业防控、理化诱杀、生物防控等技术措施,必要时再使用化学防控,将害虫控制在危害阈值之下。

5 农业防控技术

5.1 场地清洁

菇房(棚)周围50 m范围内无水塘、积水、腐烂堆积物等危害食用菌的害虫滋生地;菇房(棚)、床架在使用前和结束后用1%漂白粉溶液喷雾或涂擦,溶液要现配现用;接种工具、接种台、菌种外包装等用0.1%~0.2%高锰酸钾溶液涂擦;菇房(棚)周围定期消毒,10 d左右消毒1次;做好菇房(棚)日常清洁卫生工作,及时清除废弃物和污染物,虫源多的废料要及时运至离菇场500 m外处理,及时清理菇房(棚)四周杂草及各种有机残体,撒一薄层生石灰粉保持菇房(棚)周围干燥。环境清理应符合NY/T 5010的规定。