绿色食品生产操作规程

LB/T045-2018

北方地区

绿色食品塑料大棚韭菜生产操作规程

2018-04-03发布 2020-11-01实施

中国绿色食品发展中心发布

前 言

本规程由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本规程起草单位：山东省绿色食品发展中心、中国绿色食品发展中心、济南市农业科学研究院、河南省绿色食品发展中心。

本规程主要起草人：孟浩、张宪、冯世勇、赵西、刘学锋、樊恒明、魏钢。

北方地区

绿色食品塑料大棚韭菜生产操作规程

1 范围

本规程规定了北方地区绿色食品塑料大棚韭菜对产地环境、品种选择、育苗、田间管理、采收及包装、生产废弃物的处理、贮藏及生产档案方面的要求。

本规程适用于北京、天津、河北、山西、内蒙古赤峰、辽宁南部、江苏北部、安徽北部、山东、河南、陕西、甘肃、宁夏、新疆的绿色食品塑料大棚韭菜生产。

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 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 658绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

3 产地环境

产地环境应符合NY/T 391的规定,选择交通便利、地势高燥、土质肥沃、排灌方便、前茬作物未栽培葱蒜类蔬菜的地块。

4 品种选择

4.1选择原则

选择发棵早、叶片肥厚、直立性好、分蘖力强、抗病力强、耐低温、耐贮运的品种。

4.2 品种选用

适合设施栽培的品种，如“雪韭791”“廊韭9号”“平韭8号” 平韭6号”“汉中冬韭”“寿光独根红”等。

4.3 种子处理

用40℃左右的温水浸种24h,去除瘪籽, 搓洗3～4次后用清水冲洗2～3次, 滤净水分用湿布包起来, 置于15℃～20℃环境下催芽, 每1 h翻动1次, 48h清水冲洗1次, 50%的种子露白即可播种。

5 育苗

5.1整地

结合整地每亩撒施腐熟优质圈肥5000kg，深翻入土。使土肥混合均匀，耕后细耙，整平作畦，畦宽1.5m。

5.2 播种

4月上中旬播种,土壤温度在15℃～18℃为宜，每亩用种 4kg～5 kg。采用条播，行距20cm，沟宽 10cm～15 cm、深3cm～5cm,播种后覆土耙平。

5.3苗期管理

一般播种后7d出苗，苗高5 cm左右时，间去病弱苗，并用钉耙进行中耕，人工除草。6月上旬进行追肥，每亩追尿素20kg、硫酸钾复合肥10kg，追肥后灌大水1次，每30d～45d 追肥1次。11月上旬灌冬水，韭菜进入冬季休眠。

5.4移栽

一般在5月上中旬进行移栽，苗龄60d～90d，单株具有5～6片真叶，生长健壮，尚未开始分株为佳移栽生理苗龄。

移栽前3d～4d浇一水，墒情适宜时起苗，按苗的大小分级。地上部留20cm长剪去叶尖，须根留7cm～10cm剪齐。将经过整理的苗分撮栽入穴内，大小行丛栽法，大行距27cm～30cm，小行距20cm，穴距15cm，每穴20株左右，栽深以叶鞘埋入土中为宜，保持根系舒展。

5.5移栽后的管理

移栽后要随之浇定植水，适时中耕松土，以后4d～5d浇一水，直至缓苗，缓苗后的管理同苗期管理。

6 田间管理

6.1 扣棚

设施采用大拱棚，建棚时注意2栋棚之间要间隔2m的距离。紫光膜有助于韭菜根系发育和叶部养分积累，建议选择紫光膜。于11月中下旬，外界平均气温低于零度时扣棚膜。

6.2 扣棚后管理

扣棚前割掉老韭菜，及时打去嫩薹。拱棚密闭后，棚温保持在白天20℃～24℃，夜间12℃～14℃，相对湿度60%～70%。

在第二年1月下旬～2月上旬对韭菜进行中耕1次，疏松根部土壤，同时每栋大棚铺河沙1.5m3，将河沙均匀撒在韭菜根部，保温保墒。

扣棚膜初期一般不用揭膜放风，抓紧提升棚内温度，白天保持28℃～30 ℃，夜间保持 10℃～12℃，促进韭菜尽快萌发新芽。韭菜萌发后白天温度控制在15℃～25 ℃，当气温达到25℃以上时适当放风排湿，夜间温度应掌握在10℃～12℃，最低温度不能低于5℃。在每刀韭菜收割前5d～7d 降低棚温，使叶片增厚，叶色加深。收割后应适当提升棚温3℃左右，尽快促生新芽。以后每刀韭菜生长期间，其棚内温度可较前茬提升2℃，但最高温度不能超过30℃，昼夜温差控制在10℃～15℃。2～4月韭菜采收期间，不需浇水追肥，以免降低地温、增加空气湿度。4月后视气温情况撤去薄膜，进入露地管理模式。

6.3 灌溉

出苗前不浇水,出苗后浇水1次，保持土壤“见干见湿”。移栽后灌大水一次，夏季要减少浇水，及时除草，雨后排水防涝。8月下旬开始，每5d～7d浇一次水。 10月上旬以后减少浇水量。扣棚前再浇1次透水，收割后2d～3d结合追肥浇水。

6.4 施肥

肥料使用应符合NY/T 394 的规定。深翻整地时施足底肥。进入旺盛生长期后，每亩地结合浇水追施硫酸钾复合肥2～3次，每次10kg～15kg；扣棚前，表面撒施优质腐熟土杂肥2000kg，配合硫酸钾复合肥30kg～40kg；扣棚后，每收割一次结合浇水追施硫酸钾复合肥25kg～30kg。

6.5 病虫草害防治

按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持以农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅。

6.5.1农业防治

选用高抗多抗品种，播前种子消毒；设施内通风降湿，加强肥水管理，合理温度调控；清洁田园。

6.5.2　物理防治

6.5.2.1糖醋液诱杀

采用糖醋液诱杀迟眼蕈蚊。糖醋液装入口径为40cm～50cm的盆内，架在1m高处，每亩放2～3盆。隔2d～3d捞出虫体，添加糖醋液，保持糖醋液不干。

6.5.2.2设置防虫网

在棚室的放风口覆盖40～50目防虫网，防止害虫侵入。

6.5.2.3设置杀虫灯、粘虫板

悬挂频振式杀虫灯诱杀害虫。在韭菜棚内每20m2悬挂一块20cm×30cm的粘虫板，诱杀韭蛆成虫。

6.5.2.4日晒高温覆膜法

5～8月间，在晴天采用厚度0.10mm～0.12mm无滴膜覆盖在留茬韭菜上，压实边界，使膜下土壤温度超过40℃持续3小时以上，杀灭韭蛆幼虫。

6.5.3　化学防治

农药使用应符合NY/T 393 的规定。灰霉病可在扣棚后用50%腐霉利可湿性粉剂，喷雾预防和防治，及时清除发病植株。韭蛆防治应在扣棚后，用高效氯氰菊酯喷雾或噻虫嗪、辛硫磷灌根。韭蛆初发时宜用21%噻虫嗪悬浮剂灌根，用药时严格控制农药使用浓度。病虫害具体化学防治方案参见附录A。

7 采收及包装

韭菜株高30cm～35cm即可采收。收割后按统一标准进行分级, 将去杂的同一质量等级的韭菜扎捆后, 用打孔的塑料薄膜包装, 然后放入统一的塑料包装箱内, 包装箱内衬薄膜。包装要求符合NY/T 658的规定。

8 生产废弃物的处理

地膜用完后回收，建议使用可降解地膜。及时清理田间地膜、农药、肥料包装物等生产废弃物。

9 贮藏

按NY/T 1056的规定执行,专库存放，贮藏的适宜温度0℃～4℃。

10 生产档案

生产者需建立生产档案，记录品种、施肥、病虫草害防治、采收以及田间操作管理措施；所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性；生产档案应有专人专柜保管，至少保存3年。

附 录 A

（资料性附录）  
北方地区 绿色食品塑料大棚韭菜病虫害化学防治方法

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 防治对象 | 防治时期 | 农药名称 | 使用剂量  ml(g)/ 亩 | 施药方法 | 安全间隔期  （天） |
| 灰霉病 | 发病初期 | 50%腐霉利可湿性粉剂 | 40g～60g | 喷雾 | 30 |
| 韭蛆 | 发生期 | 21%噻虫嗪悬浮剂 | 450ml～550ml | 灌根 | 21 |
| 发生期 | 70%吡虫啉可湿性粉剂 | 29g～43g | 药土法 | 14 |
| 发生期 | 35%辛硫磷微囊悬浮剂 | 520m～700ml | 灌根 | 17 |
| 发生期 | 4.5%高效氯氰菊酯乳油 | 30ml～50ml | 喷雾 | 10 |
| 注：农药使用以最新版本NY/T 393的规定为准。 | | | | | |