|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.20 |
| CCS | B31 |

|  |
| --- |
| 3702 |

青岛市地方标准

DB3702/T 28—2023

名特优新农产品 仁兆沽河萝卜

**Well-known characteristic high quality and new agricultural products—Renzhao Guhe Radish**

2023 - 12 - 8发布

2024 - 1 - 1实施

青岛市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc152160145)

[1 范围 1](#_Toc152160146)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc152160147)

[3 术语和定义 1](#_Toc152160148)

[4 产地范围 1](#_Toc152160149)

[5 组织管理 1](#_Toc152160150)

[6 制度管理 2](#_Toc152160151)

[7 物资管理 2](#_Toc152160152)

[8 技术要求 3](#_Toc152160153)

[9 产品质量控制 5](#_Toc152160154)

[10 内部自查 5](#_Toc152160155)

[附录A（规范性） 萝卜上禁止使用的农药 6](#_Toc152160156)

[附录B（规范性） 萝卜主要病虫害登记的主要农药 7](#_Toc152160157)

1. 前言

本文件按照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。

本文件由青岛市农业农村局提出。

本文件由青岛市农业农村标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：青岛市农产品质量安全中心、平度市农业农村局、青岛锐阳生态农业科技开发有限公司、青岛市农业技术推广中心、青岛农业大学、中国农业科学院烟草研究所。

本文件主要起草人：吴燕、吕宁、申莉莉、吕仁智、张江波、丁宗博、付红蕾、穆阿丽、张兴龙、段晓琳、董佩谕、魏亦山、张嵘、李辉、于新海、王绅、张朋朋、邵楚君、聂继云、邱军、兰孝帮、范学鹏。

名特优新农产品 仁兆沽河萝卜

* 1. 范围

本文件规定了名特优新农产品仁兆沽河萝卜生产对产地范围、组织管理、制度管理、物资管理、技术要求、产品质量管理和内部自查等全程质量控制的要求。

本文件适用于全国名特优新农产品仁兆沽河萝卜生产全过程的质量控制。

* 1. 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 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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 38400 肥料中有毒有害物质的限量要求

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

名特优新农产品 **well-known characteristic high quality and new agricultural products**

在特定区域（原则上以县域为单元）内生产、具备一定生产规模和商品量、具有显著地域特征和独特营养品质特色、有稳定的供应量和消费市场、公众认知度和美誉度高并经农业农村部农产品质量安全中心登录公告和核发证书的农产品。

* 1. 产地范围

山东省青岛市平度市仁兆镇吕戈庄村、李家沽村、西王戈庄、东王戈庄。

* 1. 组织管理
     1. 组织机构

生产者应为纳入全国名特优新农产品名录或经全国名特优新农产品证书持有主体授权的生产主体。

生产者应配备与生产规模相适应的管理人员、技术人员和生产人员。

* + 1. 人员管理
       1. 职业资格

管理人员具备相应的管理知识，熟悉相关的专业知识，能够负责相关人员和事项的管理。

技术人员具备相应的专业知识，能够负责技术操作规范制定、技术指导、技术培训等工作。

生产人员具备相应的生产技能，能够负责相应的农事操作。

* + - 1. 职业培训

应对所有人员进行卫生和安全基本知识培训。

应对园区果园建立、栽培管理、病虫害防控、设施设备使用、农资管理、果实采收、采后处理等关键岗位人员进行相关专业知识培训，培训合格后上岗。

* + - 1. 职业健康

应制定简明易懂的紧急事故处理程序，并张贴于显眼处，并有应急处理能力的人员。

应在工作场所固定区域配置急救箱和必要的消防设施。

应在危险处设立警示标志。应为特定工作（如农药施用）人员提供必要的防护条件（如胶靴、防护服、胶手套、面罩等）。

应要求直接接触果实的人员取得健康证明。

* 1. 制度管理

生产主体应根据实际生产编制适用的制度规范，并在相应功能区上墙明示。

制度文件内容包括但不限于：

1. 制度规定应包括农业投入品管理制度、产品质量管理制度、仓库管理制度、员工管理制度等；
2. 操作程序应包括人员培训程序、卫生管理程序、农业投入品使用程序、废弃物处理程序等；
3. 作业指导书应包括育苗、移栽、田间管理、病虫害防治、采收、储藏、运输等生产过程。
   1. 物资管理
      1. 投入品管理

投入品应从合格供应商处购买合格产品，并建立台账（记录产品名称、产品规格、生产厂家、产品批次、执行标准、保质期、入库时间、入库数量、出库时间、出库数量、经手人、使用地块或设施等信息），保存合同、发票、说明书、合格证等相关票据和资料。

投入品应保存在安全场所和适宜条件下，不同投入品之间应相互隔离、互不影响，并适时对场所安全性、保存条件和产品状况进行监测、检查和记录。

农药、肥料施用应填写施用记录，内容包括产品名称、有效成分含量、生产厂家、产品批次、施用地块、施用量、施用方法、施用时间、施用人等。

* + 1. 农机具管理

农机具应从合格供应商处购买合格产品，并建立台账（记录设备名称、设备型号、生产厂家、生产日期、购置时间、放置地点、环境条件要求、管理人等信息），保存合同、发票、说明书、合格证等相关票据和资料。

农机具应由专人，按相关设备的运维作业指导书进行使用和维护，并保留使用和维护记录，内容包括设备唯一性标识、设备名称、设备用途、环境条件、设备状况、使用时间、使用地点、使用人、维护时间、维护内容、维护人等。

农机具管理人应定期组织性能检查，并保存相关记录。

停用和淘汰的农机具应封存在专门场所，并加贴醒目的停用或淘汰标识，存在安全隐患的应设置危险警示标志和防护设施。

* 1. 技术要求
     1. 茬口控制

避免与十字花科蔬菜连作，播种时间为8月中旬～8月底。

* + 1. 种子控制
       1. 种子选择

品种为天津沙窝萝卜与潍县青萝卜杂交品种，种子质量要求纯度≥92%、净度≥97%、发芽率≥97%、含水量≤8%。

* + - 1. 种子处理

播前7 d～10 d先将种子晾晒8 h～10 h，搓去种子刺毛，用种子包线机将种子根据播种株距进行包线。

* + 1. 土壤控制

选择地势平坦、排灌方便、土层深厚、土质疏松、富含有机质的沙质壤土，以有机质含量1%以上，土壤含盐量小于0.2%，pH 5.5～7.0为宜。前茬作物收获后及时清除植株残体，深耕30 cm以上，采用起垄栽培。

* + 1. 播种控制

每667 ㎡用种量0.8 kg～1.0 kg；宜采用条播或散播方式，播种深度为1.0 cm左右，播种后浇透水盖土。

* + 1. 田间管理
       1. 间苗定苗

早、晚间苗。第一次间苗在子叶充分展开时进行，当萝卜具有2片～3片真叶时，开始第二次间苗；当具有5片～6片真叶时，肉质根破肚时。

* + - 1. 水分控制

浇水应根据作物的生育期和土壤湿润程度而定。

宜利用滴灌设施。出苗前至幼苗破肚时及时浇水，保持土壤湿润；幼苗破肚后至露肩时适当控制浇水次数，加强中耕松土，保持土壤见干见湿。露肩后，肉质根膨大期需水量增加，保持土壤湿润，浇水均匀，雨后及时排除积水，要注意排水防涝。

* + - 1. 施肥控制

施肥类型包括有机肥和化肥，不施用含氯肥料及垃圾、粉煤灰、污泥等。有机肥应腐熟，肥料有毒有害物质含量应符合GB 38400的规定。

施肥宜在测土配方的基础上进行，分为基肥和追肥。结合整地，施入基肥，基肥量应不低于总肥量的70%，基肥用有机肥，亩施500 kg～1000 kg，每亩加施100 kg发酵豆粕。

根据土壤肥力和生长状况确定追肥时间，追肥以化肥为主，辅以生物肥。一般在苗期、叶生长期和肉质根生长期分二次进行。第一次亩施氮、磷、钾复混肥20 kg，第二次亩施氮、磷、钾复混肥30 kg。

生物肥追肥一般在根生长期进行，每10天施壳寡糖生物肥，亩施1 kg/次，共施3次，采用喷洒方式；每7天施有机硒肥料，亩施0.1 kg/次，共施5次，第一、二次采用滴管，第三、四、五次采用喷洒。

收获前20天停止施肥。

* + 1. 病虫害控制
       1. 防治原则

在优先采用农业防治的基础上，协调运用物理防治、生物防治、化学防治来控制病虫害的发生。

* + - 1. 农业防治

播种前种子和苗床进行消毒处理。定植前10 d～15 d清理田间，去除杂草，土壤翻耕，深沟高畦。测土平衡施肥，施用经无害化处理的有机肥，及时做好中耕除草。

* + - 1. 物理防治

可采用防虫网隔离育苗，斜纹夜蛾、甜菜夜蛾等趋光性强的害虫宜采用灯光诱杀，蚜虫、潜叶蝇、烟粉虱等可采用色板诱杀，地老虎、蛴蜡等地下害虫宜采用糖醋液诱杀，对发生较轻、危害中心明显的害虫，宜采用人工捕杀。

* + - 1. 化学防治

不准许使用国家明令禁止的高毒、剧毒农药（见附录A）。宜轮换、交替用药，应严格按照农药标签注明的防治对象、施用浓度、施用方法、安全间隔期等要求施用（见附录B）。农药剂型宜选用水剂、水乳剂、微乳剂和水分散粒剂等环境友好型剂型。

* + - 1. 生物防治

利用天敌昆虫、微生物、昆虫性外激素（即性诱剂）和生物源农药进行病虫害防治。

* + 1. 采收控制

采收时间宜在11月5日～20日采收，具体应根据采后用途、运输距离、贮藏方式等对萝卜成熟度的要求确定适宜采收期。

应避免雨天采收和雨后立即采收。如遇雨天，应在停雨1 d～2 d后采收。

贮藏用萝卜收获后应削去肉质根残留叶樱，以不伤及肉质根为准。

运销和冷藏的萝卜应进行清洗，洗净肉质根表面泥土和污物并晾干。采取通风贮藏的萝卜不清洗。

* + 1. 包装、贮存和运输管理
       1. 包装

采用塑料袋或纸箱包装，包装材料要求应符合NY/T 658要求。

* + - 1. 贮存

采收的萝卜，可入通风库或冷库贮存，库内温度宜为-0.5 ℃～0.5 ℃，相对湿度为90%～95%。合理堆码保证库内空气正常流通。产品贮存条件应符合NY/T 1056要求。贮藏期间，应选择代表性测点进行定时监测，并保存监测记录。

* + - 1. 运输

不经储存直接长途运输的萝卜运输前应进行预冷，长途运输宜使用冷藏车辆进行运输，冷藏车厢内温度应控制温度在0 ℃～5 ℃。装卸时应轻拿轻放，严防机械损伤。产品运输条件应符合NY/T 1056要求。长途运输过程中应采取必要的保湿措施，并进行通风换气；应对运输温度和湿度进行监测记录。

* 1. 产品质量控制
     1. 产品抽检

产品上市销售前应进行抽检。抽样方法可参照NY/T 896规定执行。

品质检验应按GB/T 5009.10、GB 5009.86的规定进行。

萝卜中污染物和农药残留的检验应分别按GB 2762和GB 2763的规定进行。农药残留检验参数应根据农药使用情况和GB 2763规定综合确定。

应保留抽样记录和样品检验记录。抽样记录应包括品种名称、产品批次、抽样日期、抽样区域、抽样方法、抽样数量、样品状况、样品编号、抽样人等。

* + 1. 可追溯体系

应建立可追溯体系，生产批号作为生产过程各项记录的唯一编码，包括种植产地、产品名称、田块号等信息内容。

应保留萝卜生产全过程原始凭证和记录文件，各类记录应保存2年以上。

* + 1. 投诉处理

应建立产品投诉处理制度。

对产品的意见反馈及有效投诉，应立即追查原因，采取相应纠正措施，并建立档案记录。

* 1. 内部自查

应按照本规范要求建立自查规程和自查表，至少每年进行1次内部自查，并保存相关记录。

应根据内部自查结果，对发现的问题及时进行整改，并完善相关制度。

2. （规范性）  
   萝卜上禁止使用的农药

萝卜上禁止使用的农药包括六六六、滴滴涕、毒杀芬、二溴氯丙烷、杀虫脒、二溴乙烷、除草醚、艾氏剂、狄氏剂、汞制剂、砷类、铅类、敌枯双、氟乙酰胺、甘氟、毒鼠强、氟乙酸钠、毒鼠硅、甲胺磷、对硫磷、甲基对硫磷、久效磷、磷胺、苯线磷、地虫硫磷、甲基硫环磷、磷化钙、磷化镁、磷化锌、硫线磷、蝇毒磷、治螟磷、特丁硫磷、氯磺隆、胺苯磺隆、甲磺隆、福美胂、福美甲胂、三氯杀螨醇、林丹、硫丹、溴甲烷、氟虫胺、杀扑磷、百草枯、2,4-滴丁酯、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、灭多威、涕灭威、灭线磷、内吸磷、硫环磷、氯唑磷、乙酰甲胺磷、丁硫克百威、乐果、毒死蜱、三唑磷、氟虫腈。

1. （规范性）  
   萝卜主要病虫害登记的主要农药
   1. 萝卜主要病虫害登记的主要农药

| **防治对象或用途** | **登记的主要农药** |
| --- | --- |
| 炭疽病 | 戊唑·嘧菌酯 |
| 蚜虫 | 啶虫脒、阿维·吡虫啉、阿维·吡虫啉 |
| 地老虎 | 金龟子绿僵菌CQMa421、 |
| 黄条跳甲 | 啶虫脒、哒螨灵、联苯·呋虫胺 |
| 小菜蛾 | 苏云金杆菌、阿维菌素 |
| 根结线虫 | 噻唑膦、噻唑膦 |
| 甜菜夜蛾 | 氟啶脲 |
| 菜青虫 | 辛硫磷 |
| 调节生长 | 氯化胆碱 |
| 1. 萝卜上农药登记的实时情况以主管部门公布的信息为准。 | |

