出口大蒜安全技术规范 第 1 部分：种植要求

Security technology gauge for the export garlic

Part 1: Plant requirement

2007-02-01 发布

2007-04-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

DB37/T 661《出口大蒜安全技术规范》分为三个部分：

- 第1部分：种植要求
- 第2部分：加工要求
- 第3部分：检验检疫要求

DB37/T 661.1是《出口大蒜安全技术规范》的第1部分。

为保证山东省出口大蒜及其制品的质量安全，提高出口大蒜加工企业的质量安全管理水平，规范出口大蒜从种植到生产加工、贮藏、运输、产品质量检验等环节的质量安全控制措施，根据有关法律法规及国家、山东省政府主管部门针对进出口食品安全管理所制定的政策和措施，结合出口大蒜质量安全控制现状，参考CAC标准的思路与语态，制定本规范。

本规范提出了企业对出口大蒜及其制品质量安全控制的基本要求，阐明了大蒜生产中有关质量安全关键环节的控制措施或评价要素。

本技术规范由山东省对外贸易经济合作厅、山东省国际经济贸易联合会提出。

起草单位：山东农业大学、山东省对外贸易经济合作厅、山东省国际经济贸易联合会、山东省出入境检验检疫局、山东省农业厅、金乡县外经贸局、济南一品食品有限公司、泰安复发中记食品有限公司、泰安紫阳食品有限公司。

起草人：刘世琦、乔旭光、吕伟、王文斌、原野、方崇福、朱春泗、甄西明、田莹哲、杨鲁勇、韩春余、崔新文、付镛、朱庆海。

出口大蒜安全技术规范

第1部分：种植要求

1 范围

DB37/T 661.1规定了出口大蒜的种植基地条件、源头管理技术要求，以及收获、存放与运输规程。DB37/T 661.1适用于山东省行政区划内的出口大蒜及其制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 4285 农药安全使用标准

GB 8321 农药合理使用准则

GB/T 18407.1 农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求

GB 5084—2005 农田灌溉水质标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

出口大蒜 Garlic for export

专门用于出口的新鲜大蒜及其制品，包括干蒜头、冷冻大蒜米、脱水大蒜片、大蒜粉（FD、AD、风干大蒜）、保鲜蒜薹、腌渍大蒜（原料性腌渍大蒜）、大蒜油等。

3.2

鲜蒜头 Fresh garlic bulb

未发育成熟的鳞茎提前收获或已达成熟期的鳞茎收获后未经晾晒等干制措施处理的蒜头。

3.3

干蒜头 Dried garlic bulb

是指经太阳照射、风干或低温烘干等措施将大蒜鳞茎除新鲜鳞芽外的膜质鳞片、总苞、鳞茎盘及残留蒜薹干燥后的蒜头。

3.4

出口大蒜种植基地（种植基地） Garlic farm for export

指大蒜出口企业为满足大蒜原料的要求，用来种植、收获新鲜大蒜，具有自我管理能力的连片种植地。包括企业自行管理的大蒜种植基地、出口企业与种植基地管理者签定有关大蒜质量安全管理合同的种植基地。

4 大蒜安全种植控制技术

4.1 产地环境

符合 GB/T 18407.1—2001 规定要求。

对大蒜种植区的大气、土壤和水质应做环境质量评估。对土壤、水质和空气的安全评估应有具备相应资质的环境评估部门或实验室实测数据作为技术依据。

DB37/T 661.1—2007

4.2 产地周围环境

种植基地四周应具有足够安全的隔离措施,确保不受周围农田、果园农药使用的污染;四周应设立明显的基地标识和环境界限,内容包括种植基地的名称、面积、种植品种、种植人、植保员等。

4.3 种植技术

4.3.1 生产用水与灌溉

农田灌溉用水评价,采用国家农田灌溉水质标准 GB 5084—2005。使用水溶性化肥及配制农药所用的水,其微生物等污染物含量不得对新鲜大蒜安全造成不良影响。

大蒜生长过程中,根据植株长势、降水量、天气和生育时期合理安排灌溉及灌水量。

4.3.2 肥料与施用

肥料应符合安全生产要求,有效成分达到国家规定标准,并从有资质的肥料销售商或生产厂家采购。

在种植大蒜过程中,不得施用受重金属或其它化学物质污染的粪肥和其它天然肥料。施用化肥种类、数量及施肥时期应科学合理。

4.3.3 农药与使用

出口大蒜种植基地使用的农药应符合进口国以及国家标准的规定,严禁使用违禁药物。农药使用应符合GB 4285—89《农药安全使用标准》及GB 8321《农药合理使用准则》要求,按照规定的用药量、用药次数、用药方法和安全间隔期施药,如输入国有明确规定的,须符合输入国要求。

4.3.4 适期种植

山东出口大蒜适宜播种期为9月25日~10月5日(苍山蒜)、10月1日~10月10日(金乡蒜)。

4.3.5 合理密植

出口大蒜应按株行距15cm×17cm,每667m²理论株数应保持在25000株左右。

4.3.6 播种

播种前,首先选择蒜头和种瓣,去除带有伤残、病斑及过小蒜瓣,单瓣重在4g~6g,勿剥蒜皮。播后蒜瓣上覆土1.5cm~2cm,然后浇透水。

4.3.7 化学除草及地膜覆盖

播种后3d~5d内,使用符合安全要求的除草剂,均匀喷洒畦面后随即覆盖地膜或直接使用除草膜。

4.3.8 出苗期管理

播种后7d~9d,幼芽开始出土。在芽未放出叶片前,用柔软工具轻轻拍打地膜,以使蒜芽透出地膜。少量幼芽不能顶出地膜时,应用小铁钩及时破膜拎苗。

4.3.9 越冬前及越冬期管理

出苗后视土壤墒情和出苗整齐度可浇一次水。若发现有蒜蛆(种蝇)为害,应及时用环境友好型农药灌根。并根据墒情,可于11月中、下旬浇越冬水。越冬期间应注意保护地膜完好。

4.3.10 返青期管理

春季蒜苗返青后,于3月下旬~4月上旬浇水并追施返青肥,防治蒜蛆用环境友好型农药灌根。在害虫成虫活动盛期(4月上、中旬),可安装频振式杀虫灯诱杀成虫。

4.3.11 蒜薹及蒜头形成期管理

至蒜薹露尾时,视植株长势追施补充肥料并浇水。待蒜薹(金乡蒜)露出15cm~20cm时即可提薹,苍山大蒜应在薹弯曲后提薹。提薹勿伤害叶片。打薹完毕,应保持土壤湿润,收获前7d停止浇水。

4.3.12 收获及晾晒

提薹后15d~18d开始收获大蒜,边收获边切根须,并用蒜叶盖住蒜头晾晒,切勿直接暴晒蒜头。在田间晾晒3d~5d后扎成把或编成辫,挂在已搭起的架子上,注意轻拿轻放。在晾晒过程中应经常翻动,防雨淋。切须后的切口勿触地污染。

5 种植基地基础设施

5.1 办公、农资存放场所

种植基地视需要应有管理人员办公、农资存放等场所，场所的位置应适宜。

5.2 卫生清洁设施

应具备适宜的人员卫生清洁设施。

5.3 与种植和收获有关的设备

5.3.1 与新鲜大蒜产品接触的设备或容器由无毒无污染材料制成，并易清洗、消毒及维修。

5.3.2 盛放废物、下脚料、非食品或危险物品的容器应醒目并易于辨认。

5.3.3 无法继续维持卫生状态的容器应作为废物处理。

5.3.4 设备、器具应按设计用途使用，保持完好状态。

6 人员要求

6.1 种植基地应配备与种植范围、规模相适应的植保员。

6.2 植保员应经过专门学习或技术培训获得国家植保资格证书，具有适应工作所需要的农学、植物保护的基本知识。

6.3 植保员负责基地病虫害识别、防治、农药安全使用、制定作业指导书、管理农药及农药废弃包装、记录的使用和管理，以及负责对农业工人的技术培训。

6.4 植保员还要负责基地田间操作记录，建立相应技术档案。

7 产品存放与运输

7.1 大蒜收获后存放期间，应采取有效措施防止产品霉变及阳光过度暴晒造成糖化和交叉污染。新鲜大蒜的存放与运输应尽量避免微生物、化学及物理污染。

7.2 出口大蒜头干燥后，在休眠期通过之前应采用横纹冷藏库贮藏，温度控制在 $-2.5^{\circ}\text{C}\sim-3^{\circ}\text{C}$ ，空气相对湿度 $65\%\sim75\%$ 。

7.3 出口保鲜蒜薹产品应在 $0^{\circ}\text{C}\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，空气相对湿度 95% ，空气中 CO_2 为 $5\%\sim8\%$ ， O_2 为 $3\%\sim5\%$ 条件下贮藏。

山东省地方标准
出口大蒜安全技术规范
第1部分：种植要求

山东省技术监督信息研究所印刷部印刷

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 7.6 千字

2007年2月第一版 2007年2月第一次印刷

版权专有 不得翻印