

湖南省农业技术规程

HNZ276-2020

绿色食品 种植业生产管理规范

Green food-

Code for production and management of planting industry

湖南省农业农村厅制定

发布日期：2021年1月4日

绿色食品 种植业生产管理规范

为了规范湖南省绿色食品种植业生产管理，特制定本规范。

1 基地要求

1.1 基地选址

基地应位于生态良好、无污染地区，远离城区、工矿区和公路铁路干线，避开工业污染源、生活垃圾场、医院、工厂等污染源。基地周围 5 千米，主导风向的上风向 20 千米内无工矿污染源，空气、水质和土壤应符合 NY/T 391 的规定。基地应建立划定有效的生产单元。

1.2 生产规模

粮油作物生产规模不低于 500 亩；露地蔬菜（水果）、茶叶生产规模不低于 100 亩，设施蔬菜（水果）生产规模不低于 50 亩；土培食用菌生产规模不低于 50 亩，基质栽培食用菌生产规模不低于 50 万袋。

1.3 缓冲带

在绿色食品和常规生产区域之间设置有效的缓冲带或物理屏障。

1.4 生物多样性保护

建立生物栖息地，保护基因多样性、物种多样性和生态系统多样性。

2 种子（种苗）要求

2.1 种子（种苗）选择

选用审定或登记的非转基因种子（种苗），优先选择丰产、质优、适应性强的品种。

2.2 种子（种苗）处理

种子（种苗）加工和预处理使用物质应符合 NY/T 393 的规定。

3 投入品仓储管理

农业投入品须经检验合格后方可入库。投入品要进行分类整理并摆放整齐。购入、领用投入品应立即作相应记载，及时反映投入品的增减变化情况。

种子、肥料和农药应在干燥、通风的专用仓库储放，防止种子、化肥和农药霉烂、变质、受潮、结块等。

农药须有专门的房间存放，对杀菌剂、杀虫剂分开放置，并做好标记。对农药的进出必须进行严格登记。

对种子、肥料、农药使用后的剩余，必须及时退回仓库，并办理相应的手续，以防止散失农药、肥料给人、畜、作物和环境带来的危害。

4 田间管理

4.1 肥料使用

4.1.1 施肥原则

坚持安全优质、化肥减控、有机为主的肥料施用原则，增施有机肥，合理施用无机肥。符合 NY/T 394 的规定。

4.1.2 无机氮素用量

无机氮用量（按纯氮计算）不得高于当季作物需求量的一半，按当地同种作物习惯施肥用量减半使用。

4.1.3 禁止使用的肥料种类

添加有稀土元素的肥料；成分不明确的、含有安全隐患成分的肥料；未经发酵腐熟的人畜粪尿；生活垃圾、污泥和含有害物质（如毒气、病原微生物、重金属等）的工业垃圾；转基因品种（产品）及其副产品为原料生产的肥料；国家法律法规规定不得使用的肥料。

4.2 病虫草害防治

4.2.1 防治原则

坚持预防为主，综合防治原则。推广绿色防控技术，优先采用农业防控、理化诱控、生态调控、生物防控，根据病虫草害的危害情况合理进行化学防控。农药使用符合 NY/T 393 的规定。

4.2.2 农业防治

选用健康优质、抗病优良品种，严格肥水管理，合理耕作，合理密植，清洁田园，轮作换茬，种植绿肥，间作套种，减少有害生物的发生。

4.2.3 物理防治

采用黑光灯、色光粘虫板、频震式杀虫灯、捕虫器具等物理装置诱杀，人工捕杀，食饵诱杀。

4.2.4 生物防治

释放天敌，控制有害生物的发生；保护天敌，创造适宜自然天敌繁殖的环境。

4.2.5 化学防治

选择并合理低毒高效、环境友好的化学农药。

4.2.6 农药使用注意事项

HNZ276-2020

农药使用做到及时、适时；选用不同类型的农药交替使用，农药混用时即混即用，酸性和碱性农药不能混用。

4.3 灌溉水质要求

灌溉水质符合 NY/T 391 的规定。

5 废弃物处理

生产过程中产生的投入品外包装、塑料、玻璃瓶等废弃物应该统一回收，集中处理。收获后的秸秆等废弃物严禁焚烧、丢弃，提倡秸秆还田或者综合利用。

6 采收、包装与贮藏运输

6.1 采收

根据作物特性、用途适时采收。采收产品应符合相应绿色食品产品标准中有关感官、理化指标、农药残留限量的规定，如需保鲜处理，所用药物符合 NY/T 393 的规定。

6.2 包装

包装材料符合 NY/T 658 的规定，选用自然材料或符合卫生标准要求材料进行包装。在保护内装物完好无损的前提下，宜采用单一材质的材料、易分开的复合材料、方便回收或可生物降解材料，不得使用含氟氯烃（CFS）的发泡聚苯乙烯（EPS）、聚氨酯（PUR）等产品作为包装物。

6.3 贮藏

在避光、常温、干燥有防潮设施的地方专仓或与常规产品分区贮藏。贮藏设施应清洁、干燥、通风、无虫害和鼠害。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、发潮、有异味的物品混存。若进行仓库消毒、熏蒸处理，严禁使用高毒、高残留农药防治稻谷贮藏期病虫害，所用药剂应符合 NY/T 393 的规定，具体要求应符合 NY/T 1056 的规定。

6.4 运输

运输工具应无污染并清洗干净专车专用，不得与常规产品或其他物品混装。运输过程应防止混入禁用物质等污染，具体要求应符合 NY/T 1056 的规定。

7 管理体系

7.1 质量安全管理规定

7.1.1 部门职责和岗位职责

对各管理部门和各岗位人员职责进行明确。

7.1.2 质量管理文件与生产操作规程

7.1.2.1 质量管理文件

包括以下内容：组织机构图及相关部门(如果有)人员的职责和权限；质量管理措施和内部检查程序；人员培训规定；生产、销售实施计划；投入品(含供应商)、设施管理办法；产品的溯源管理办法；记录与档案管理制度；客户投诉处理及产品质量改进制度。

7.1.2.2 操作规程

包括以下内容：：从基地选择到收获、贮藏的生产操作步骤；采用生产关键技术操作方法,如品种（种苗）选择与处理，栽培方式与密度，田间肥水管理、施肥、病虫草害防治、收获、收后预处理，贮藏运输，废弃物处理等。

7.1.3 有与操作规程相配套的记录表。

7.2 可追溯体系

7.2.1 生产批号

应有连续的、可追踪的生产批号，根据批号系统能查询到完整的档案记录，建立以产品批号为主线，辅以相关记录的可追溯体系，在产品出现问题时可以追溯到具体环节。可包括种植产地、基地名称、产品的类型、田块号、收获时间、储藏、运输、销售等信息内容。绿色食品认证企业应纳入国家追溯平台和湖南省农产品质量安全身份证管理。

7.2.2 生产记录

生产记录应如实反映生产真实情况，并能涵盖生产的全过程。

7.3 内部检查

7.3.1 内部检查制度

建立内部检查制度，编制年度内部检查计划，每半年开展一次内部检查。

7.3.2 内部检查实施

内部检查员具体实施内部检查工作，并配合认证机构的检查和认证工作。

内部检查员按照内部检查制度的规定、参照国家绿色食品法律法规与技术标准要求，对企业的生产实施过程进行检查并形成内部检查记录。

内部检查员应对本企业管理体系进行监控，对不能持续满足国家相关标准对绿色食品生产要求的部分提出修改意见。

7.4 档案管理

7.4.1 档案建立

对投入品采购、出入库、使用记录、农事操作、收获、贮藏、销售记录等及时、准确进行记录。

7.4.2 档案保存

HNZ276-2020

专人专柜保管，档案记录应保存3年以上。

8 引用和参考资料

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
NY/T 1054	绿色食品产地环境调查、监测与评价规范	

编写单位：湖南省绿色食品办公室、湖南省绿色食品协会、湖南百树山生态农业发展股份有限公司

编写人员：杨青、曾鸽旗、朱勇、周玲、任艳芳、贺良明、刘丽辉、刘恋、刘丝雨、陈燕、刘新桃
