|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
| 43 |

湖南省地方标准

DB 43/T XXXX—2025

食用菌菌种生产经营管理规范

Management specifications for production and operation of edible mushroom cultures

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

湖南省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc198305341)

[1 范围 1](#_Toc198305342)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc198305343)

[3 术语和定义 1](#_Toc198305344)

[4 基本要求 2](#_Toc198305345)

[4.1 资质 2](#_Toc198305346)

[4.2 生产 2](#_Toc198305347)

[4.3 从业人员 2](#_Toc198305348)

[5 菌种生产 2](#_Toc198305349)

[5.1 种源 2](#_Toc198305350)

[5.2 生产现场 2](#_Toc198305351)

[5.3 生产 3](#_Toc198305352)

[6 包装、标识与储存 3](#_Toc198305353)

[6.1 包装与标识 3](#_Toc198305354)

[6.2 储存 3](#_Toc198305355)

[7 菌种销售 3](#_Toc198305356)

[7.1 国内 3](#_Toc198305357)

[7.2 出口 3](#_Toc198305358)

[7.3 运输 4](#_Toc198305359)

[7.4 留样 4](#_Toc198305360)

[8 废弃物处置 4](#_Toc198305361)

[9 档案管理 4](#_Toc198305362)

[参考文献 5](#_Toc198305363)

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省农业农村厅提出。

本文件由湖南省食用菌标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南省食用菌协会、

本文件主要起草人：

食用菌菌种生产经营管理规范

* 1. 范围

文件规定了食用菌菌种生产经营管理的基本要求、菌种生产、菌种销售、资质管理、废弃物处置和档案管理。

本文件适用于食用菌菌种生产、经营和服务过程的管理。

* 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 2894 安全标志及其使用导则

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8978 污水综合排放标准

GB/T 12728 食用菌术语

GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21125 食用菌品种选育技术规范

GB 50140 建筑灭火器配置设计规范

HJ 91.1 污水检测技术规范

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

NY/T 1730 食用菌菌种真实性鉴定ISSR法

NY/T 1731 食用菌菌种良好作业规范

NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求

* 1. 术语和定义

GB/T 12728界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

食用菌菌种 edible mushroom cultrues

指生长在适宜基质上具有结实性的菌丝培养物（以下简称“菌种”）。菌种分为母种（一级种）、原种（二级种）和栽培种（三级种）三级。

菌种种性 spawn of variesty

指食用菌品种特性的简称，包括生理特性、农艺性状和商品性状。生理特性包括营养需求、环境需求等；农艺性状包括菌丝性状和子实体性状等，如抗逆性、丰产性、出菇迟早、出菇潮数、栽培周期、商品质量及栽培习性等。

假菌种 fake spawn

菌种种类、品种、级别与标签内容不符或以非菌种冒充的菌种。

劣菌种 inferior spawn

质量低于国家规定的种用标准、低于标签标注指标或退化、老化、杂菌污染的菌种。

* 1. 基本要求
     1. 资质

从事母种和原种生产、经营与服务的机构和个人，除合法取得中华人民共和国境内从事菌种生产、经营和服务的工商资质外，还应根据《食用菌菌种管理办法》的规定，取得合法有效的食用菌菌种生产与经营的相应资质。

* + 1. 生产

从事母种、原种和栽培种生产、经营与服务的机构和个人，除满足4.1条的要求外，生产规模、场地、设施设备及人员配置还应符合《食用菌菌种管理办法》的规定。

* + 1. 从业人员

应经过食用菌菌种从业人员职业技能培训且合格；生产人员还应具备压力容器操作和应急处理等相关知识及技能。

* 1. 菌种生产
     1. 种源

品种应从具有相应技术资质的供种单位引进，且种性清楚。不应使用来历不明、种性不清、随意冠名的菌株和生产性状未经系统试验验证的组织分离物作种源生产菌种。

从境外引进菌种，应符合《食用菌菌种管理办法》的规定。

母种生产单位每年在种源进入生产之前,应进行菌种质量和种性检验,包括纯度、活力、菌丝长势的一致性、菌丝生长速度、菌落外观等,并做出菇试验,验证种性。种源出菇试验的方法及种源质量要求,应符合NY/T 1742的规定。

母种仅用于移植扩大原种,一支母种移植扩大原种不应超过6瓶(袋)；原种移植扩大栽培种,一瓶谷粒种不应超过 50 瓶(袋),木屑种、草料种不应超过 35 瓶(袋)。

食用菌品种选育（或引进）者应符合GB/T 21125的规定。

食用菌品种名称应当规范，符合GB/T 12728的规定。

* + 1. 生产现场

宜选择地势平坦、水源清洁、通风良好、排水通畅的区域；300 m内无畜禽舍、垃圾和粪便堆积场，无污水、废气、废渣、烟尘和粉尘污染源；50 m内无食用菌栽培场、集贸市场等场所；交通便利，且远离江河湖泊、水源500 m以上；生产用水应符合GB 5749 的规定 。

现场应按菌种生产工艺流程合理安排布局，无菌区与有菌区应有效隔离。

应具备通风、照明、消毒和温湿度控制等功能。

消防设施与安全标识应符合GB 50140、GB 2894和GB 13495.1的要求。

设施设备应符合NY/T 528和NY/T 1731的规定。

现场设施设备、人员的环境卫生应符合GB 14881 的要求。

* + 1. 生产

菌种生产应符合NY/T 528 的规定；菌种质量应符合NY/T 1742 的要求。

* 1. 包装、标识与储存
     1. 包装与标识

所有销售的菌种应有包装，包装材料应符合菌种特性和运输的要求。

销售的菌种应当有标识和菌种质量合格证。

菌种标识内容应当与销售菌种相符，其内容包括但不限于菌种种类、品种、级别、接种日期、保藏条件、保质期、菌种生产经营许可证编号、信息代码、执行标准及生产者名称、生产地点。

销售授权品种菌种，还应标注品种权号；销售进口菌种，应附有进口审批文号和中文标签。

* + 1. 储存

菌种应在干燥、阴凉、无污染的场所贮存，不应与其它有毒、有异味、发霉、易挥发等物品混合存放；注意防虫、防鼠和防火。

生产用菌种可在常温条件下短期保存，应当避免高温、烧菌等情况发生；储备性菌种需在冷藏温度4℃～8℃条件下长期保存。草菇菌种保藏温度为13℃～16℃。

* 1. 菌种销售
     1. 国内

从事菌种销售的机构和个人，应在当地农业行政管理机构备案。其人员素质和设施设备应符合《食用菌菌种管理办法》的规定。

销售时应符合国家相关的法律法规和标准的要求；应向购买者提供菌种的品种种性说明、栽培要点基相关技术咨询服务，并对菌种质量负责；必要时，销售的菌种应提供检疫证明。

应建立售后服务机制并分别在一个栽培期内或销售后两个月内、半年内两次进行回访，回访情况应记录存档。

* + 1. 出口

从事菌种进出口的机构，除具备菌种生产经营许可证以外，还应当依照国家外贸法律、行政法规的规定取得从事菌种进出口贸易的资格。

出口菌种应当符合下列条件：

1. 属于国家允许进出口的菌种质资源；
2. 菌种质量达到国家标准或者行业标准；
3. 菌种名称、种性、数量、原产地等相关证明真实完备；
4. 法律、法规规定的其他条件。

为境外制种进口的菌种，只能用于制种，其产品不得在国内销售。

从境外引进试验用菌种及扩繁得到的菌种不得作为商品菌种出售。

* + 1. 运输

菌种运输条件及装载方式需满足菌种种性和特性的要求，应有密闭的、温度可控的冷链运输设备或其他条件设施。

进出口还需依规办理外贸资格和海关手续和各类相关证明。

高价值或特殊菌种运输应专人护送。

* + 1. 留样

销售的菌种应留样备查，每批次留样3支～5支（棒/包/瓶）。样品应妥善保存，至少保存1个栽培周期。

* 1. 废弃物处置

菌种生产和销售过程中产生的固体废弃物应集中分类无害化、资源化处置；废水的处理和排放应符合GB 8978和HJ 91.1的规定。

* 1. 档案管理

菌种生产和经营档案应建档保存，生产档案包括但不限于生产地点、时间、梳理、培养基配方、培养条件、菌种来源、操作人、技术负责人、检验记录、菌种流向和留样情况等内容；经营档案包括但不限于菌种来源、贮存时间和条件、销售去向、运输、经办人和留样情况等内容；所有档案应保管至菌种售出后2年以上。

参考文献

［1］《食用菌菌种管理办法》［2025年XX月XX日农业农村部令第XX号修订］

