

NY

中华人民共和国农业行业标准

无公害食品(第二批) 种植业部分

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施



中华人民共和国农业部

发布

目 录

NY 5074—2002 无公害食品 黄瓜	1
NY/T 5075—2002 无公害食品 黄瓜生产技术规程	7
NY 5076—2002 无公害食品 苦瓜	15
NY/T 5077—2002 无公害食品 苦瓜生产技术规程	21
NY 5078—2002 无公害食品 豇豆	29
NY/T 5079—2002 无公害食品 豇豆生产技术规程	35
NY 5080—2002 无公害食品 菜豆	41
NY/T 5081—2002 无公害食品 菜豆生产技术规程	47
NY 5082—2002 无公害食品 萝卜	53
NY/T 5083—2002 无公害食品 萝卜生产技术规程	59
NY 5084—2002 无公害食品 胡萝卜	63
NY/T 5085—2002 无公害食品 胡萝卜生产技术规程	69
NY 5086—2002 无公害食品 鲜食葡萄	73
NY 5087—2002 无公害食品 鲜食葡萄产地环境条件	79
NY/T 5088—2002 无公害食品 鲜食葡萄生产技术规程	85
NY 5089—2002 无公害食品 菠菜	93
NY/T 5090—2002 无公害食品 菠菜生产技术规程	99
NY 5091—2002 无公害食品 芹菜	105
NY/T 5092—2002 无公害食品 芹菜生产技术规程	111
NY 5093—2002 无公害食品 蕹菜	117
NY/T 5094—2002 无公害食品 蕹菜生产技术规程	123
NY 5095—2002 无公害食品 香菇	127
NY 5096—2002 无公害食品 平菇	133
NY 5097—2002 无公害食品 双孢蘑菇	139
NY 5098—2002 无公害食品 黑木耳	145
NY 5099—2002 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求	151
NY 5100—2002 无公害食品 梨	157
NY 5101—2002 无公害食品 梨产地环境条件	163
NY/T 5102—2002 无公害食品 梨生产技术规程	169
NY 5103—2002 无公害食品 草莓	177
NY 5104—2002 无公害食品 草莓产地环境条件	183
NY/T 5105—2002 无公害食品 草莓生产技术规程	189
NY 5106—2002 无公害食品 猕猴桃	199
NY 5107—2002 无公害食品 猕猴桃产地环境条件	205
NY/T 5108—2002 无公害食品 猕猴桃生产技术规程	211
NY 5109—2002 无公害食品 西瓜	221
NY 5110—2002 无公害食品 西瓜产地环境条件	227
NY/T 5111—2002 无公害食品 西瓜生产技术规程	233

NY 5112--2002	无公害食品	桃	243
NY 5113	2002	无公害食品 桃产地环境条件	249
NY/T 5114	2002	无公害食品 桃生产技术规程	255
NY 5115	2002	无公害食品 大米	263
NY 5116	2002	无公害食品 水稻产地环境条件	271
NY/T 5117	2002	无公害食品 水稻生产技术规程	277
NY 5118	2002	无公害食品 菜籽油	289
NY 5119	2002	无公害食品 饮用菊花	295
NY 5120--2002	无公害食品	饮用菊花产地环境条件	301
NY/T 5121	2002	无公害食品 饮用菊花生产技术规程	307
NY 5122	2002	无公害食品 窖茶用茉莉花	319
NY 5123	2002	无公害食品 窖茶用茉莉花产地环境条件	325
NY/T 5124	2002	无公害食品 窖茶用茉莉花生产技术规程	331
NY 5173--2002	无公害食品	荔枝	339
NY/T 5174	2002	无公害食品 荔枝生产技术规程	345
NY 5175--2002	无公害食品	龙眼	353
NY/T 5176	2002	无公害食品 龙眼生产技术规程	359
NY 5177	2002	无公害食品 菠萝	371
NY/T 5178	2002	无公害食品 菠萝生产技术规程	377
NY 5179	2002	无公害食品 哈密瓜	385
NY/T 5180	2002	无公害食品 哈密瓜生产技术规程	391
NY 5181	2002	无公害食品 哈密瓜产地环境条件	397
NY 5182	2002	无公害食品 杨桃	403
NY/T 5183	2002	无公害食品 杨桃生产技术规程	409
NY 5184	2002	无公害食品 脱水蔬菜	417
NY 5185	2002	无公害食品 速冻绿叶类蔬菜	423
NY 5186	2002	无公害食品 干制金针菜	429
NY 5187	2002	无公害食品 罐装金针菇	435
NY 5188	2002	无公害食品 粉丝	443
NY 5189	2002	无公害食品 豆腐	449
NY/T 5190--2002	无公害食品	稻米加工技术规范	455
NY/T 5191	2002	无公害食品 粉丝加工技术规范	463
NY 5192	2002	无公害食品 速冻葱蒜类蔬菜	469
NY 5193	2002	无公害食品 速冻甘蓝类蔬菜	475
NY 5194	2002	无公害食品 速冻瓜类蔬菜	481
NY 5195	2002	无公害食品 速冻豆类蔬菜	487
NY 5196	2002	有机茶	493
NY/T 5197	2002	有机茶生产技术规程	501
NY/T 5198	2002	有机茶加工技术规范	513
NY 5199	2002	有机茶产地环境条件	521
NY 5010--2002	无公害食品	蔬菜产地环境条件	527
NY/T 5012--2002	无公害食品	苹果生产技术规程	533
NY/T 5015	2002	无公害食品 柑桔生产技术规程	543
NY 5023--2002	无公害食品	热带水果产地环境条件	555

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5074—2002

无公害食品 黄瓜

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部蔬菜品质监督检验测试中心(北京)、中国农业科学院蔬菜花卉研究所。

本标准主要起草人：顾兴芳、刘肃、方秀娟、高苹。

无公害食品 黄瓜

1 范围

本标准规定了无公害食品黄瓜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于无公害食品黄瓜。

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/T 5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 8868 蔬菜塑料周转箱

GB 14877 食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定方法

GB 14878 食品中百菌清残留量的测定方法

GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量测定方法

GB/T 14973 食品中粉锈宁残留量的测定方法

GB/T 15401 水果、蔬菜及其制品 亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定

3 要求

3.1 感官

同一品种或相似品种,长短和粗细基本均匀,无明显缺陷(缺陷包括机械伤、腐烂、异味、冻害和病虫害)。

3.2 卫生

卫生要求应符合表1的规定。

表1 无公害食品黄瓜卫生要求

序 号	项 目	指标/(mg/kg)
1	敌敌畏(dichlorvos)	≤ 0.2
2	乐果(dimethoate)	≤ 1
3	乙酰甲胺磷(acephate)	≤ 0.2
4	氯氰菊酯(cypermethrin)	≤ 0.5
5	氰戊菊酯(fenvalerate)	≤ 0.2
6	抗蚜威(pirimicarb)	≤ 1
7	百菌清(chlorothalonil)	≤ 1

表 1(续)

序 号	项 目	指标/(mg/kg)
8	三唑酮(triadimefon)	≤0.2
9	铅(以 Pb 计)	≤0.2
10	镉(以 Cd 计)	≤0.05
11	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	≤4
注: 根据《中华人民共和国农药管理条例》,剧毒和高毒农药不得在蔬菜生产中使用。		

4 试验方法

4.1 感官要求检测

品种特征、腐烂、冻害、病虫害及机械伤害等,用目测法检测。病虫害有明显症状或症状不明显而有怀疑者,应取样剖开检验。异味用口尝和鼻嗅的方法检测。

4.2 卫生要求检测

4.2.1 敌敌畏、乐果、乙酰甲胺磷

按 GB/T 5009.20 规定执行。

4.2.2 氯氰菊酯、氰戊菊酯

按 GB/T 14929.4 规定执行。

4.2.3 抗蚜威

按 GB 14877 规定执行。

4.2.4 百菌清

按 GB 14878 规定执行。

4.2.5 三唑酮

按 GB/T 14973 规定执行。

4.2.6 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.2.7 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

4.2.8 亚硝酸盐

按 GB/T 15401 规定执行。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

5.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

5.2 组批规则

同一产地、同时采收的黄瓜作为一个检验批次。

5.3 抽样方法

按照 GB/T 8855 中的有关规定执行。

报验单填写的项目应与实货相符,凡与实货不符,包装容器严重损坏者,应由交货单位重新整理后再行抽样。

5.4 包装检验

应按第 7 章的规定进行。

5.5 判定规则

5.5.1 每批受检样品抽样检验时,对有缺陷的样品做记录,不合格百分率按有缺陷的条数计算。每批受检样品的平均不合格率不应超过 5%。

5.5.2 卫生要求有一项不合格,该批次产品为不合格。

6 标志

包装上的标志和标签应标明产品名称、生产者、产地、净含量和采收日期等,字迹应清晰、完整、准确。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

7.1.1 用于黄瓜的包装容器应整洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味,内壁无尖突物。纸箱无受潮、离层现象。塑料箱应符合 GB/T 8868 的要求。

7.1.2 每批黄瓜所用的包装、单位净含量应一致。

7.1.3 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量不应低于包装外标志的净含量。

7.2 运输

7.2.1 黄瓜收获后应就地整修,及时包装、运输。

7.2.2 运输时,应做到轻装、轻卸,严防机械损伤,应防热、防冻、防雨淋。运输工具应清洁、卫生。

7.3 贮存

7.3.1 临时贮存应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下,严防曝晒、雨淋、高温、冷冻、病虫害及有毒物质的污染。堆码时须轻卸、轻装,严防挤压碰撞。

7.3.2 冷藏时堆码应小心谨慎,严防果实损伤,堆码方式须保证气流能均匀地通过垛堆。

7.3.3 贮存库中温度宜保持在 10℃~13℃,空气的相对湿度在 90%~95%。

7.3.4 贮存库应有通风换气装置,确保温度和相对湿度的稳定与均匀。

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 5075—2002

无公害食品 黄瓜生产技术规程

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：全国农业技术推广服务中心、辽宁省农业技术推广总站、浙江省农业厅农作物管理局、北京市农业技术推广站、河北省农业技术推广总站、中国农科院蔬菜花卉研究所。

本标准主要起草人：李建伟、赵义平、赵山普、张志斌、田明军、曹之富、张德纯、赵建阳、王振庄、张真和、李莉。

无公害食品 黄瓜生产技术规程

1 范围

本标准规定了无公害食品黄瓜的产地环境要求和生产管理措施。

本标准适用于无公害食品黄瓜生产。

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。

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则

NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件

3 产地环境

应符合 NY 5010 的规定,选择地势高燥,排灌方便,土层深厚、疏松、肥沃的地块。

4 生产技术服务

4.1 保护设施

包括日光温室、塑料棚、连栋温室、改良阳畦、温床等。

4.2 多层保温

棚室内外增设的二层以上覆盖保温措施。

4.3 栽培季节的划分

4.3.1 早春栽培

深冬定植,早春上市。

4.3.2 秋冬栽培

秋季定植、初冬上市。

4.3.3 冬春栽培

秋末定植,春节前上市。

4.3.4 春提早栽培

终霜前 30 天左右定植,初夏上市。

4.3.5 秋延后栽培

夏末初秋定植,9 月末 10 月初上市。

4.3.6 长季节栽培

采收期 8 个月以上。

4.3.7 春夏栽培

晚霜结束后定植,夏季上市。

4.3.8 夏秋栽培

夏季育苗定植,秋季上市。

4.4 品种选择

选择抗病、优质、高产、商品性好、适合市场需求的品种。冬春、早春、春提早栽培选择耐低温弱光、对病害多抗的品种；春夏、夏秋、秋冬、秋延后栽培选择高抗病毒病、耐热的品种；长季节栽培选择高抗、多抗病害，抗逆性好，连续结果能力强的品种。

4.5 育苗

4.5.1 育苗设施选择

根据季节不同选用温室、塑料棚、阳畦、温床等育苗设施，夏秋季育苗应配有防虫、遮阳设施。有条件的可采用穴盘育苗和工厂化育苗，并对育苗设施进行消毒处理，创造适合秧苗生长发育的环境条件。

4.5.2 营养土配制

4.5.2.1 营养土要求：pH5.5～7.5，有机质 2.5%～3%，有效磷 20 mg/kg～40 mg/kg，速效钾 100 mg/kg～140 mg/kg，碱解氮 120 mg/kg～150 mg/kg。孔隙度约 60%，土壤疏松，保肥保水性能良好。配制好的营养土均匀铺于播种床上，厚度 10 cm。

4.5.2.2 工厂化穴盘或营养钵育苗营养土配方：2 份草炭加 1 份蛭石，以及适量的腐熟农家肥。

4.5.2.3 普通苗床或营养钵育苗营养土配方：选用无病虫源的田土占三分之一、炉灰渣（或腐熟马粪，或草炭土，或草木灰）占三分之一，腐熟农家肥占三分之一。不宜使用未发酵好的农家肥。

4.5.3 育苗床土消毒

按照种植计划准备足够的播种床。每平方米播种床用福尔马林 30 mL～50 mL，加水 3 L，喷洒床土，用塑料薄膜闷盖 3 天后揭膜，待气体散尽后播种。或 72.2% 霜霉威水剂 400 倍液；或按每平方米苗床用 15 mg～30 mg 药土作床面消毒。方法：用 8 g～10 g 50% 多菌灵与 50% 福美双混合剂（按 1:1 混合），与 15 kg～30 kg 细土混合均匀撒在床面。

4.5.4 种子处理

4.5.4.1 药剂浸种。用 50% 多菌灵可湿性粉剂 500 倍液浸种 1 h，或用福尔马林 300 倍液浸种 1.5 h，捞出洗净催芽可防治枯萎病、黑星病。

4.5.4.2 温汤浸种。将种子用 55℃ 的温水浸种 20 min，用清水冲净粘液后晾干再催芽（防治黑星病、炭疽病、病毒病、菌核病）。

4.5.5 催芽

消毒后的种子浸泡 4 h～6 h 后捞出洗净，置于 28℃ 催芽。包衣种子直播即可。

4.5.6 播种期

根据栽培季节、育苗手段和壮苗指标选择适宜的播种期。

4.5.7 种子质量

种子纯度≥95%，净度≥98%，发芽率≥95%，水分≤8%。

4.5.8 播种量

根据定植密度，每 667 m² 栽培面积育苗用种量 100 g～150 g，直播用种量 200 g～300 g。每平方米播种床播 25 g～30 g。

4.5.9 播种方法

播种前浇足底水，湿润至深 10 cm。水渗下后用营养土找平床面。种子 70% 破嘴均匀撒播，覆盖营养土 1.0 cm～1.5 cm。每 1 m² 苗床再用 50% 多菌灵 8 g，拌上细土均匀撒于床面上，防治猝倒病。冬春播种育苗床面上覆盖地膜，夏秋床面覆盖遮阳网或稻草，70% 幼苗顶土时撤除床面覆盖物。

4.5.10 苗期管理

4.5.10.1 温度：夏秋育苗主要靠遮阳降温。冬春育苗温度管理见表 1。

4.5.10.2 光照：冬春育苗采用反光幕或补光设施等增加光照；夏秋育苗要适当遮光降温。

4.5.10.3 水肥：分苗时水要浇足，以后视育苗季节和墒情适当浇水。苗期以控水控肥为主。在秧苗 3 叶～4 叶时，可结合苗情追 0.3% 尿素。

表 1 苗期温度调节表

时 期	白天适宜温度/℃	夜间适宜温度/℃	最低夜温/℃
播种至出土	25~30	16~18	15
出土至分苗	20~25	14~16	12
分苗或嫁接后至缓苗	28~30	16~18	13
缓苗后到炼苗	25~28	14~16	13
定植前 5 d~7 d	20~23	10~12	10

4.5.10.4 其他管理

4.5.10.4.1 种子拱土时撒一层过筛床土加快种壳脱落。

4.5.10.4.2 分苗:当苗子叶展平,真叶显现,按株行距 10 cm 分苗。最好采用直径 10 cm 营养钵分苗。

4.5.10.4.3 扩大营养面积:秧苗 2 叶~3 叶时加大苗距。

4.5.10.4.4 炼苗:冬春育苗,定植前一周,白天 20℃~23℃,夜间 10℃~12℃。夏秋育苗逐渐撤去遮阳网,适当控制水分。

4.5.10.5 嫁接

4.5.10.5.1 嫁接方法:靠接法,黄瓜比南瓜早播种 2 d~3 d,在黄瓜有真叶显露时嫁接。插接,南瓜比黄瓜早播种 3 d~4 d。在南瓜子叶展平有第一片真叶,黄瓜两子叶一心时嫁接。

4.5.10.5.2 嫁接苗的管理:将嫁接苗栽入直径 10 cm 的营养钵中,覆盖小拱棚避光 2 d~3 d,提高温湿度,以利伤口愈合。7 d~10 d 接穗长出新叶后撤掉小拱棚,靠接要断接穗根。其他管理参见 4.5.10.1~4.5.10.4。

4.5.10.6 壮苗的标准

子叶完好、茎基粗、叶色浓绿,无病虫害。冬春育苗,株高 15 cm 左右,5 片~6 片叶。夏秋育苗,2 片~3 片叶,株高 15 cm 左右,苗龄 20 天左右。长季节栽培根据栽培季节选择适宜的秧苗。

4.6 定植前准备

4.6.1 整地施基肥

根据土壤肥力和目标产量确定施肥总量。磷肥全部作基肥,钾肥三分之二做基肥,氮肥三分之一做基肥。基肥以优质农家肥为主,三分之二撒施,三分之一沟施,按照当地种植习惯做畦。

4.6.2 棚室消毒

棚室在定植前要进行消毒,每 667 m² 设施用 80% 敌敌畏乳油 250 g 拌上锯末,与 2 000 g~3 000 g 硫磺粉混合,分 10 处点燃,密闭一昼夜,放风后无味时定植。

4.7 定植

4.7.1 定植时间

10 cm 最低土温稳定通过 12℃ 后定植。

4.7.2 定植方法及密度

采用大小行栽培,覆盖地膜。根据品种特性、气候条件及栽培习惯,一般每 667 m² 定植 3 000 株~4 000 株,长季节大型温室、大棚栽培 667 m² 定植 1 800 株~2 000 株。

4.8 田间管理

4.8.1 温度

4.8.1.1 缓苗期:白天 28℃~30℃,晚上不低于 18℃。

4.8.1.2 缓苗后采用四段变温管理:8 时~14 时,25℃~30℃;14 时~17 时,25℃~20℃;17 时~24 时,15℃~20℃;24 时~日出,15℃~10℃。地温保持 15℃~25℃。

4.8.2 光照

采用透光性好的耐候功能膜,保持膜面清洁,白天揭开保温覆盖物,日光温室后部张挂反光幕,尽量增加光照强度和时间。夏秋季节适当遮阳降温。

4.8.3 空气湿度

根据黄瓜不同生育阶段对湿度的要求和控制病害的需要,最佳空气相对湿度的调控指标是缓苗期80%~90%、开花结瓜期70%~85%。生产上要通过地面覆盖、滴灌或暗灌、通风排湿、温度调控等措施控制在最佳指标范围。

4.8.4 二氧化碳

冬春季节补充二氧化碳,使设施内的浓度达到800 mg/kg~1 000 mg/kg。

4.8.5 肥水管理

4.8.5.1 采用膜下滴灌或暗灌。定植后及时浇水,3 d~5 d后浇缓苗水,根瓜坐住后,结束蹲苗,浇水追肥,冬春季节不浇明水,土壤相对湿度保持60%~70%,夏秋季节保持在75%~85%。

4.8.5.2 根据黄瓜长相和生育期长短,按照平衡施肥要求施肥,适时追施氮肥和钾肥。同时,应有针对性地喷施微量元素肥料,根据需要可喷施叶面肥防早衰。

4.8.5.3 不允许使用的肥料:在生产中不应使用未经无害化处理和重金属元素含量超标的城市垃圾、污泥和有机肥。

4.8.6 植株调整

4.8.6.1 吊蔓或插架绑蔓:用尼龙绳吊蔓或用细竹竿插架绑蔓。

4.8.6.2 摘心、打底叶:主蔓结瓜,侧枝留一瓜一叶摘心,25片~30片叶时摘心,长季节栽培不摘心采用落蔓方式。病叶、老叶、畸形瓜要及时打掉。

4.8.7 及时采收

适时早采摘根瓜,防止坠秧。及时分批采收,减轻植株负担,以确保商品果品质,促进后期果实膨大。产品质量应符合无公害食品要求。

4.8.8 清洁田园

将残枝败叶和杂草清理干净,集中进行无害化处理,保持田间清洁。

4.8.9 病虫害防治

4.8.9.1 主要病虫害

4.8.9.1.1 苗期主要病虫害:猝倒病、立枯病、蚜虫。

4.8.9.1.2 田间主要病虫害:霜霉病、细菌性角斑病、炭疽病、黑星病、白粉病、疫病、枯萎病、蔓枯病、灰霉病、菌核病、病毒病、蚜虫、白粉虱、烟粉虱、根结线虫、茶黄螨、潜叶蝇。

4.8.9.2 防治原则

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”的无害化治理原则。

4.8.9.3 农业防治

4.8.9.3.1 抗病品种:针对当地主要病虫害控制对象,选用高抗多抗的品种。

4.8.9.3.2 创造适宜的生育环境条件:培育适龄壮苗,提高抗逆性;控制好温度和空气湿度,适宜的肥水,充足的光照和二氧化碳,通过放风和辅助加温,调节不同生育时期的适宜温度,避免低温和高温障害;深沟高畦,严防积水,清洁田园,做到有利于植株生长发育,避免侵染性病害发生。

4.8.9.3.3 耕作改制:与非瓜类作物轮作三年以上。有条件的地区实行水旱轮作。

4.8.9.3.4 科学施肥:测土平衡施肥,增施充分腐熟的有机肥,少施化肥,防止土壤盐渍化。

4.8.9.4 物理防治

4.8.9.4.1 设施防护:在放风口用防虫网封闭,夏季覆盖塑料薄膜、防虫网和遮阳网,进行避雨、遮阳、防虫栽培,减轻病虫害的发生。

4.8.9.4.2 黄板诱杀:设施内悬挂黄板诱杀蚜虫等害虫。黄板规格25 cm×40 cm,每667 m²悬挂30块~40块。

4.8.9.4.3 银灰膜驱避蚜虫:铺银灰色地膜或张挂银灰膜膜条避蚜。

4.8.9.4.4 高温消毒:棚室在夏季宜利用太阳能进行土壤高温消毒处理。

高温闷棚防治黄瓜霜霉病:选晴天上午,浇一次大水后封闭棚室,将棚温提高到 $46^{\circ}\text{C}\sim 48^{\circ}\text{C}$,持续 2 h,然后从顶部慢慢加大放风口,缓缓使室温下降。以后如需要每隔 15 天闷棚一次。闷棚后加强肥水管理。

温汤浸种。

4.8.9.4.5 杀虫灯诱杀害虫:利用频振杀虫灯、黑光灯、高压汞灯、双波灯诱杀害虫。

4.8.9.5 生物防治

4.8.9.5.1 天敌:积极保护利用天敌,防治病虫害。

4.8.9.5.2 生物药剂:采用浏阳霉素、农抗 120、印楝素、农用链霉素、新植霉素等生物农药防治病虫害。

4.8.9.6 主要病虫害的药剂防治

使用药剂防治应符合 GB 4285、GB/T 8321(所有部分)的要求。保护地优先采用粉尘法、烟熏法。注意轮换用药,合理混用。严格控制农药安全间隔期。

4.8.9.7 不允许使用的剧毒、高毒农药:生产上不允许使用甲胺磷、甲基对硫磷、对硫磷、久效磷、磷胺、甲拌磷、甲基异柳磷、特丁硫磷、甲基硫环磷、治螟磷、内吸磷、克百威、涕灭威、灭线磷、硫环磷、蝇毒磷、地虫硫磷、氯唑磷、苯线磷等剧毒、高毒农药。
