

DB62

甘 肃 省 地 方 标 准

DB62/T 5224—2026

绿色食品 生菜栽培技术规程

Pollution-free food: Technical specification for cultivation of Lettuce

2026-05-09 发布

2026-08-09 实施

甘肃省市场监督管理局 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产地环境要求 1

5 品种选择 2

6 育苗 2

 6.1 种子选择 2

 6.2 种子处理 2

 6.3 基质处理 2

 6.4 播种 2

7 管理 2

 7.1 苗期管理 2

 7.2 定植 3

 7.3 田间管理 3

8 采收与包装 4

 8.1 采收时间 4

 8.2 采收方式 5

 8.3 包装 5

9 生产废弃物处理 5

10 生产档案管理 5

附录 A（资料性） 生菜主要病虫害防治药剂和使用方法 6

附录 B（资料性） 生菜生产农业投入品及关键环节记录表 7

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。

本文件由甘肃省农业农村厅提出并监督实施。

本文件由甘肃省园艺作物标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：甘肃省农业科学院蔬菜研究所、甘肃省经济作物技术推广站、金昌市农艺研究院、金昌市农产品质量安全检测中心、兰州市农业科技研究推广中心、武威市防贫监测中心。

本文件主要起草人：马彦霞、周亚婷、王吉河、张玉鑫、王文珠、张天玺、蒯佳琳、于威、牛成达、康恩祥。

本文件由甘肃省农业科学院蔬菜研究所负责解释。

绿色食品 生菜栽培技术规程

1 范围

本文件确立了绿色食品生菜栽培的程序，规定了从产地环境要求、品种选择、栽培管理到采收包装、废弃物处理及生产档案管理等各阶段的操作指示，以及上述阶段之间的转换条件，描述了过程记录、标记等追溯方法。

本文件适用于生菜的绿色生产。

2 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 13735 聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜
- GB 16715.5 瓜菜作物种子 第5部分：绿叶菜类
- GB/T 24689.2 植物保护机械 杀虫灯
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- 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 2118 蔬菜育苗基质
- DB62/T 2622 废旧地膜回收技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

结球生菜 head lettuce

又称西生菜、圆生菜。菊科莴苣属植物，茎短缩，叶互生，外叶展开，心叶抱合成叶球，叶面平展或皱缩，叶缘波状或浅裂。

3.2

散叶生菜 loose-leaf lettuce

菊科莴苣属植物，叶散生，叶面褶皱，叶缘波状，叶质较脆。

4 产地环境要求

应选择生态环境良好、远离污染源、灌溉便利、土壤疏松肥沃且土层深厚的田块，且近3年内未种植过菊科作物。产地环境质量应符合NY/T 391的规定。

5 品种选择

应选用生育期短、抗逆性强、耐抽薹、耐贮运，且适应当地气候条件和市场需求的生菜品种。

6 育苗

6.1 种子选择

种子质量应符合GB 16715.5的要求。

6.2 种子处理

高温季节播种时，包衣种子和未包衣种子均需放置在2℃~6℃环境下冷藏处理7天~10天。

a) 未包衣种子按以下程序处理：

- 1) 用 50℃~55℃热水浸泡 20 分钟~30 分钟；
- 2) 常温下继续浸泡 2 小时~4 小时；
- 3) 3 捞出后用湿纱布包裹，置于 15℃~18℃环境中催芽并观察，待 30%~50%种子露白为催芽成功。

b) 包衣种子可直接播种。

6.3 基质处理

播种前5天~7天，应在每立方米基质中均匀拌入98%噁霉灵可溶粉剂1g进行消毒处理。育苗基质应符合NY/T 2118的规定。

6.4 播种

宜选用96穴或128穴育苗穴盘。播种前1天~2天，将育苗基质装入穴盘，喷水至穴盘底部渗水。播种时，在穴中央压出深0.8 cm~1.0 cm 的播种穴，每穴播2粒~3粒种子，播后覆盖基质。

7 管理

7.1 苗期管理

7.1.1 温度管理

出苗前，白天温度应控制在20℃~25℃，夜间控制在10℃~15℃。出苗后，白天温度控制在18℃~20℃，夜间控制在13℃~15℃。遇高温时，应采用遮阳网、湿帘等措施降温；遇低温时，应通过多层覆盖等方式保温。

7.1.2 湿度管理

育苗设施内空气相对湿度应不高于80%。

7.1.3 水肥管理

采用喷淋方式浇水，每日均匀喷水2次~3次。幼苗长出2片~3片真叶时，叶面喷施0.2%磷酸二氢钾溶液1次。

7.1.4 炼苗

幼苗长至4片~5片真叶时，逐步加大通风量。定植前5天~7天，适当控水。

7.2 定植

7.2.1 整地施肥

应撒施经无害化处理的有机肥15000 kg/hm²~30000 kg/hm²，并配施纯氮45 kg/hm²~51 kg/hm²、纯磷60 kg/hm²~67.5 kg/hm²、纯钾22.5 kg/hm²~24 kg/hm²。耕翻10 cm~12 cm，耙耱平整。肥料使用应符合NY/T 394的规定。

7.2.2 起垄覆膜

垄面宽40 cm~45 cm，垄高15 cm~20 cm，垄沟宽25 cm~30 cm。垄面应覆盖黑色地膜，并于膜下铺设1根滴灌带。地膜使用应符合GB 13735的规定。

7.2.3 移栽

当苗龄25天~35天、苗高8 cm~12 cm、具4片~6片真叶时进行移栽。沿滴灌带两侧错位定植，每垄栽植2行。结球生菜株距30 cm~35 cm、行距30 cm~35 cm，散叶生菜株距20 cm~25 cm、行距30 cm~35 cm。

7.3 田间管理

7.3.1 灌水

定植前2天灌水，使水分下渗深度达10 cm左右。定植后立即浇水至植株周围土壤湿透。定植5天~7天后再次浇透。缓苗后根据植株长势、土壤墒情及天气情况，每5天~7天灌水1次，遵循“见干见湿”原则。不同类型生菜不同生育期的灌水量如下：

- a) 结球生菜
 - 1) 苗期：120 m³/hm²·次~150 m³/hm²·次；
 - 2) 莲座期：150 m³/hm²·次~180 m³/hm²·次；
 - 3) 结球初期：180 m³/hm²·次~225 m³/hm²·次；
 - 4) 结球中期：180 m³/hm²·次~225 m³/hm²·次；
 - 5) 结球后期：120 m³/hm²·次~150 m³/hm²·次。
- b) 散叶生菜
 - 1) 苗期：120 m³/hm²·次~150 m³/hm²·次；
 - 2) 莲座期：150 m³/hm²·次~180 m³/hm²·次；
 - 3) 生长后期：120 m³/hm²·次~150 m³/hm²·次。

7.3.2 追肥

不同类型生菜不同生育期的追肥量如下：

- a) 结球生菜追肥方案具体如下：
 - 1) 莲座期：纯氮 60 kg/hm²~64.5 kg/hm²、纯钾 27 kg/hm²~30 kg/hm²；
 - 2) 结球初期：纯氮 67.5 kg/hm²~77 kg/hm²、纯钾 57 kg/hm²~63.5 kg/hm²；
 - 3) 结球中后期：纯氮 60 kg/hm²~64.5 kg/hm²、纯钾 27 kg/hm²~30 kg/hm²。

- b) 散叶生菜：莲座期追施纯氮 60 kg/hm²~64.5 kg/hm²、纯钾 27 kg/hm²~30 kg/hm²；此后每 10 天~12 天追施 1 次纯氮 60 kg/hm²~70 kg/hm²、纯钾 30 kg/hm²~33 kg/hm²，连续追施 2 次。

7.3.3 中耕除草

缓苗后至封垄前，每10天~15天中耕除草1次~2次。封垄后，每10天~15天人工除草1次~2次。

7.3.4 病虫害防治

7.3.4.1 防治对象

主要病害：霜霉病、炭疽病、菌核病、软腐病。

主要虫害：蚜虫、小菜蛾。

7.3.4.2 防治原则

坚持“预防为主，综合防治”的原则，优先采用农业防治、物理防治、生物防治，必要时科学合理地选用化学防治，并严格遵守相关规范。

7.3.4.3 农业防治

选择抗病虫、抗逆性强的优良品种，培育壮苗，加强田间管理，科学施肥灌水，合理密植，及时拔除中心病株。种植地块应近3年未种植过菊科作物。

7.3.4.4 物理防治

害虫发生早期、虫口密度较低时，使用性诱捕器诱杀小菜蛾等成虫。诱捕器布设密度为30个/hm²~45个/hm²，底部高出叶面10 cm~20 cm。小菜蛾成虫盛发期，采用频振式杀虫灯诱杀。杀虫灯应符合GB/T 24689.2的要求。

7.3.4.5 生物防治

菌核病于发病前或发病初期，喷施哈茨木霉菌（1.0亿CFU/g，1350 g/hm²~1800 g/hm²），每7天~10天喷药1次，连喷2次~3次。软腐病于发病前或发病初期，喷施枯草芽孢杆菌（1000亿CFU/g，750 g/hm²~900 g/hm²），每7天~10天喷药1次，连喷2次~3次。小菜蛾卵孵化盛期至低龄幼虫盛发期，喷施苏云金杆菌（6000 IU/微升，3000 mL/hm²~4500 mL/hm²），每7天~10天喷药1次，连喷2次~3次。小菜蛾成虫始盛期，释放赤眼蜂（15万头/hm²~30万头/hm²），间隔10天~15天释放1次，连放2次~3次。所用生物制剂应符合NY/T 393的规定。

7.3.4.6 化学防治

药剂选用须符合NY/T 393的规定，且应交替使用，并严格执行安全间隔期。具体防治药剂及使用方法可参照附录A。

8 采收与包装

8.1 采收时间

8.1.1 结球生菜

早熟品种定植后50天~60天采收，中熟品种60天~70天采收，晚熟品种75天~85天采收。采收标准为叶球松散适中，用手轻压顶部有坚实感。

8.1.2 散叶生菜

定植后35天~40天采收。

8.2 采收方式

从近地面处割断，留3片~4片外叶。

8.3 包装

按NY/T 658的规定执行。

9 生产废弃物处理

收获后，将残留根茎、老叶、病叶集中收集并进行无害化处理。及时清理地表及土壤中的废旧农膜，并按DB62/T 2622的规定进行回收处理。

10 生产档案管理

建立生产记录制度，详细记录各项农业投入品等信息。所有记录应真实、准确、规范，并确保可追溯。生产档案应由专人专柜保管，保存期不少于3年。生菜生产农业投入品及关键环节记录表可参照附录B。

附 录 A
(资料性)

生菜主要病虫害防治药剂和使用方法

生菜主要病虫害防治药剂和使用方法见表A.1。

表A.1 生菜主要病虫害防治药剂和使用方法

病虫害名称	药剂名称	适宜施药时期	施用量（制剂量/hm ² ）	施药方法	最多使用次数	安全间隔期（天）
霜霉病	80%烯酰吗啉水分散粒剂	发病初期	375 mL/hm ² ~525 mL/hm ²	喷雾	3	10
	20%吡唑醚菌酯悬浮剂	发病初期	562.5 mL/hm ² ~750 mL/hm ²	喷雾	3	10
炭疽病	23%吡唑·甲硫灵悬浮剂	发病初期	1500 mL/hm ² ~2250 mL/hm ²	喷雾	2	5
菌核病	40%啶酰·咯菌腈悬浮剂	发病初期	450 g/hm ² ~750 g/hm ²	喷雾	2	7
	500 g/L 氟吡菌酰胺·啞霉胺悬浮剂	发病初期	900 g/hm ² ~1200 g/hm ²	喷雾	3	5
软腐病	40%春雷·噻唑锌悬浮剂	发病初期	600 mL/hm ² ~900 mL/hm ²	喷雾	3	5
蚜虫	25%吡蚜酮悬浮剂	发生初期	240 mL/hm ² ~360 mL/hm ²	喷雾	1	10
	50%氟啶虫酰胺水分散粒剂	发生初期	90 g/hm ² ~150 g/hm ²	喷雾	1	5
小菜蛾	15%茚虫威悬浮剂	卵孵化高峰期	150 mL/hm ² ~180 mL/hm ²	喷雾	1	3

附 录 B
(资料性)

生菜生产农业投入品及关键环节记录表

生菜生产农业投入品及关键环节记录表见表B.1。

表B.1 生菜生产农业投入品及关键环节记录表

生产基地：_____ 地块编号：_____ 记录年度：_____			
序号	记录项目	记录内容	备注/说明
一、农业投入品使用记录			
1	投入品名称		
2	来源（品牌/厂家）		
3	用途		
4	用法		
5	用量		
6	使用日期		
7	安全间隔期（天）		
二、病虫害发生与防治记录			
8	发生日期		
9	病虫害名称		
10	发生程度		
11	防治措施		
12	防治效果		
三、采收与销售记录			
13	采收日期		
14	采收面积/株数		
15	总产量（kg）		
16	产品销售去向		
17	出库/销售日期		
记录人：_____		审核人：_____	
