



码上看报



码上订报



3项蔬菜行业“寿标” 同获“国标”

近日，在全国蔬菜质量标准中心试验示范基地——田柳现代农业创新创业示范园区的温室大棚内，记者看到技术员用标准化管理技术管理着长势正旺的蔬菜，正是凭着专一熟练的技术，寿光菜农的种植技术提炼形成了辣椒、茄子、西葫芦3项日光温室全产业链管理通用技术要求，这3项技术要求同时被农业农村部批准为国家农业行业标准。



标准化育苗

施，辣椒、茄子、西葫芦3项全产业链行业标准获农业农村部发布。完成农业农村部《日光温室蔬菜全产业链标准梳理和标准体系框架构建》项目和《设施蔬菜标准体系研究》《寿光蔬菜国际标准研制可行性研究》，为蔬菜全产业链标准研制和国际标准的制定奠定了基础。

搭建平台，实现标准数据管理信息化。建设了蔬菜标准文本数据库和项目指标数据库，收集整理国际食品法典委员会（CAC）、国际标准化组织（ISO）等4个国际组织，美国、欧盟、日本、澳大利亚、新西兰、加拿大等主要贸易国家，国内10个农业食品相关中央部门以及各地方标准管理部门的蔬菜相关标准文本近2500项，实现按产品维度和项目参数维度对各国项目参数指标进行分组比对分析研究。形成14大类、182个品类的蔬菜标准数据库。开发了大数据服务平台，实现基地线上申报、蔬菜质量全程管控、蔬菜标准查询、关键指标比对预警等服务。

立足需求，积极服务国家战略和产业发展。立足种业振兴，把种子种苗相关标准研制作为重点，《黄瓜品种真实性鉴定SSR分子标记法》行业标准完成专家审定。《蔬菜种子繁育技术规程》等8项山东省地方标准获立项。与粤港澳大湾区“菜篮子”办公室深入对接，集成山东地区粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地执行标准，服务基地标准化。发布《粤港澳大湾区蔬菜生产基地良好农业操作规范番茄》等6项团体标准。编制完成37种蔬菜的54项生产技术规程。专门编制了《绿色食品、有机食品设施果菜生产技术规程》，将标准简易化、通俗化，推动了规范种植、品质提升。

寿光日报记者 侯庆强 通讯员 孙明

11月9日，农业农村部发布第487号公告，批准了110项农业行业标准。其中，由全国蔬菜质量标准中心主持起草的行业标准NY/T3952-2021《日光温室全产业链管理通用技术要求 辣椒》、NY/T3953-2021《日光温室全产业链管理通用技术要求 茄子》、NY/T3954-2021《日光温室全产业链管理通用技术要求 西葫芦》正式发布，将于2022年5月1日起正式实施。

3项行业标准的发布进一步健全了日光温室蔬菜全产业链标准体系，是对贯彻落实《国家标准化发展纲要》和农业农村部大力推进现代农业全产业链标准化的具体实践，将有力推进日光温室蔬菜品种培优、品质提升、品牌打造和标准化生产，服务蔬菜产业高质量发展。“全国蔬菜质量标准中心的责任就是全面推行从种苗到餐桌的全产业链标准，让全国人民吃上高质量、高品质的放心蔬菜。”全国蔬菜质

量标准中心负责人如此说。

到目前，寿光市已有番茄、黄瓜、辣椒、茄子、西葫芦等5项标准被农业农村部批准为国家农业行业标准，全国有20多个省市新建的温室大棚完全采用了这一标准。

据悉，全国蔬菜质量标准中心成立以来，强化绿色导向、标准引领。全力抓标准研制，率先开展蔬菜品质评价，服务蔬菜产业标准化、优质化、品牌化，全方位助力打造乡村振兴齐鲁样板。

筑巢引凤，率先开展日光温室蔬菜全产业链标准研制。把设施蔬菜全产业链标准研制作突破口，全面总结寿光设施蔬菜生产管理经验，依托由4名院士领衔的67人组成的专家委员会技术力量，整合中国农科院、中国标准化研究院等科研院所资源，16项国家、行业标准和110项山东省地方标准获立项，番茄、黄瓜2项全产业链行业标准获农业农村部发布并实



标准化管理