附件4

应对新型冠状病毒感染肺炎疫情防控

食用菌生产技术要点

为做好应对新型冠状病毒感染肺炎疫情防控有关工作，确保疫情防控期间各地食用菌生产有序进行，保障市场供应稳定，坚决打赢疫情防控阻击战，贵州省食用菌专班特提出以下食用菌生产技术要点。

一、加强生产管理

疫情防控期间，部分地区进行大规模采收、运输不便，需要适当降低如香菇、木耳等各类食用菌环境温度，减少对出菇环境的温差刺激，减少出菇量，延长生长期；采摘后的鲜品无法及时运出的，放入冷库等贮藏设施中进行保存，数量较大时采取就地烘干、晾干等初加工方式进行保藏，减少损失。

二、做好生产准备

疫情防控期间，要为完成全年任务做好生产准备。停产的企业做好对冷库、电气设备、高压锅炉、线路检修管护等各项设备维护与检修和厂区消毒等各项工作，稳定工人情绪，为开工做好准备。春季是食用菌生产的黄金季节，要提前做好春季栽培菌棒生产所需的木屑、麸皮、棉籽壳等各种原料的安排，积极通过行业协会联系省内外供应商，做好生产资料储备。

三、加强病虫害防治

食用菌病虫害防治遵循“预防为主，综合防治”的方针，采用栽培措施、物理防治、化学防治等方法，谨慎使用农药，严禁滥用化学农药。注意防控双孢蘑菇疣孢霉病、鸡腿菇黑头病、毛木耳油疤病、香菇菌棒腐烂病、平菇黄斑病等病症。对于虫害，可在菇房四周安装防虫网，阻隔害虫进入；化学药品治虫，常用有甲维盐、噻嗪酮、除虫脲等，甲维盐对鳞翅目害虫和螨类有较高活性，1%乳油常用浓度为1500—2500倍液。

四、做好防灾工作

疫情防控期间，要密切关注天气变化，提前做好防灾减灾准备工作。特别是在羊肚菌采收时节，遇到寒潮要做好保温增温工作，棚外加盖薄膜、草帘等覆盖物保温，棚内底部用塑料薄膜包围、堵塞缝隙，减少冷空气侵袭。部分地区阴雨连绵造成湿度过大时，在大棚内放置生石灰，降低空气湿度，保持菇棚四周排水顺畅，避免雨水侵袭。做好大棚加固工作。要密切关注市场信息，做好产销对接，及时调整菌类鲜销和烘干比例。

五、做好菇农培训

疫情防控期间，禁止组织人员集中培训。鼓励生产主体和技术专家运用微信、QQ等现代化网络平台对菇农进行培训、答疑；编制实用技术教程，以电子档形式发送给农户，做好菇农培训工作。

六、其它注意事项

要切实增强疫情防控意识，做好安全防护工作。大力加强新型冠状病毒感染肺炎疫情防控知识宣传，指导员工正确佩戴口罩，勤洗手、多喝水；每天对员工进行体温检测，合格者才能上岗；分时段、分散式安排务工人员进行工作，生产工具专人专用；定时做好公共环境和生产工具消毒，确保人员安全。