

河北省食用菌产业创新团队

应急指导意见

2023 年第 2 期

河北省现代农业产业技术体系

食用菌产业创新团队首席办公室

2023 年 7 月 29 日

应对台风食用菌生产指导意见与建议

受台风“杜苏芮”的影响，河北省大部地区有持续性强降雨过程，大部分地区有暴雨到大暴雨。本次降水极端性强、持续时间长、影响范围广、致灾风险高，降水对食用菌生产将带来严峻的考验。经河北省食用菌产业创新团队专家“会诊”，重点关注对太行山、燕山错季食用菌生产情况，例如露地黑木耳、大棚香菇、林下大球盖菇等需提前做好防范应对工作。现提出以下指导意见与建议：

一、灾害影响

冲毁食用菌棚室和保鲜库，食用菌原料受损，菌棒及栽培料被冲毁，菌棒泡水后，出现污染、死菇和烂棒等。

二、预防措施

1. 加固棚室骨架。对年久失修、棚架结构不牢固的棚室提前加固棚室骨架，提前卷起保温被降低棚架承重，防止棚架倒塌。

2.保证生产场地排水顺畅。清理好生产场所的所有排水沟，保持排水顺畅；地势低洼的出菇场地，提前准备排水量合适的水泵；层架栽培模式，将层架最底层菌棒移置床架高层或空床架。

3.及时做好产品采摘和加工。连阴雨天或暴雨到来前，积极抢收和及时晾晒加工。黑木耳栽培场地，需或搭建防雨晾晒架，并配备烘干设备。

三、灾后补救措施

1.加强食用菌生产场地安全状况巡查。检查食用菌生产棚室是否存在倾斜倒塌的风险及周边环境是否存在滑坡等险情，若发现险情及时上报政府，人员不要进入菇棚内；进入食用菌生产棚室前要观察电线是否正常，避免触电。

2.加强通风排潮管理。对于有积水地块，采取措施进行排水；降雨过后，菌棒水份加大，需加强菇棚通风，降低空气湿度。

3.及时加固、修复破损菇棚。对因灾损坏倒塌的菇棚要及时采取补救措施，尽快修补或重新搭建，避免灾后晴天高温对食用菌生产造成二次危害。

4.合理处理受淹原材料、发酵料。晴天后，将受淹原材料及时进行摊晾、曝晒；受淹的发酵料添加部分干栽培料，含水量调制 60%~65%，于地势高燥的场地重新发酵。

5.整理受灾菌棒。对于将泡水的菌包或菌棒进行单独摆放，表面喷撒 1%~2%的石灰水或杀菌剂，以防杂菌感染；正在发菌期的菌包，泡水较轻的可重新灭菌、接种，对泡水

较重的菌包尽快拌入新料后重新利用。

6.及时抢收和晾晒加工。灾后及时采下可以采收的菇耳，利用晴好天气，及时将产品进行晒干处理，保证产品质量，尽量减少损失。含水量小的子实体冷库打冷后及时鲜品销售；露地黑木耳栽培模式，将采摘的黑木耳用清水冲洗干净，利用现有烘干设备进行烘干或晾晒。

7.谨防高温。夏季阴雨天气过后，一般会迎来高温天气，要充分利用遮阳设施并结合早晚通风，要做好适时降温，避免高湿、高温，造成菌棒污染。

8.做好灾后病虫害防控工作。灾后要及时对生产场所进行全面清理，保证环境清洁，进行可用 800-1000 倍液的高效绿霉净和农用链霉素 30ppm 杀菌剂对发菌及出菇场地进行全面杀菌处理，隔天重复喷洒，预防杂菌大面积发生；将杂菌感染严重的菌棒、烂棒及时拣出，移至离栽培场地较远的地方集中深埋销毁或堆闷发酵有机肥；黑木耳生产基地，喷洒 5%的噻螨酮 200 倍液喷施发菌及出菇场地，防止灾后螨虫的大量发生，对已经发生螨虫的场地，可喷洒 1.8%的阿维菌素 1000-1500 的倍液或采用猪骨拌农药的方法进行集中诱杀。

河北省食用菌产业创新团队首席办 李守勉

2023 年 7 月 29 日