

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB 23/T XXXX—2025

代替 DB23/T 1932-2017

东北黑蜂蜂蜜生产操作规程

（征求意见稿）

起草单位：黑龙江省生态研究所

联系人：丛喜东

联系电话：18645041897

联系邮箱：xidongs@qq.com

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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。

本文件代替DB23/T 1932—2017《东北黑蜂蜂蜜生产操作规程》，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了通用术语及定义。
- 增加了加工操作过程中用水要求。
- 增加了绿色食品及有机食品规定。
- 增加了生产加工季临时上岗加工人员要求。
- 增加了卫生管理制度要求。
- 增加了污染控制要求。
- 增加了包装标识储运规定。
- 增加了东北黑蜂蜂场内生产蜂箱记录卡的要求。

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。

本文件由黑龙江省林业和草原局提出并归口。

本文件起草单位：黑龙江省生态研究所、黑龙江省林业科学院、黑龙江省农业科学院牡丹江分院、黑龙江省蚕蜂业发展中心、黑龙江饶河东北黑蜂国家级自然保护区管理局、黑龙江省野生动物研究所、黑龙江生态养蜂协会、黑龙江省东方红林业局有限公司

本文件主要起草人：

被文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- DB23/T 1932-2017。
- 本次为第一次修订。

东北黑蜂蜂蜜生产操作规程

1 范围

本标准规定了东北黑蜂蜂蜜生产的基本要求、饲养管理、卫生消毒、蜜蜂病敌害防治、蜂蜜采收贮运、生产档案记录。

本标准适用于黑龙江省东北黑蜂蜂蜜生产。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 325.1 包装容器 钢桶 第1部分：通用技术要求
- GB 3095 环境 空气质量标准
- GB 3838 地表水环境质量标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 19168 蜜蜂病虫害综合防治规范
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GH/T 1015 蜂蜜包装钢桶
- GH/T 18796 蜂蜜
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 1160 蜜蜂饲养技术规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 环境要求

4.1.1 空气质量

空气质量符合 GB 3095 中环境空气质量的要求。

4.1.2 水质

水质根据环境和加工操作符合GB 5749 生活饮用水卫生标准和GB 3838地表水环境质量的要求。

4.1.3 蜜粉源植物

蜜粉源植物以天然林草植物为主。距蜂场3 km范围内应具备丰富的蜜粉源植物。

4.2 蜂场要求

4.2.1 蜂场应选择交通方便、地势高燥、背风向阳、排水良好、安静、气候适宜的场所；

4.2.2 蜂场应远离以蜜、糖为主要生产原料的食品加工厂、化工厂、农药制造厂及喷洒农药的果园和农田等存在危害风险的场所；

4.2.3 夏季蜂场应根据现场情况布设遮荫设施

4.3 设备要求

4.3.1 蜂场应配备饲水器、饲喂器、移虫针、摇蜜机、起刮刀、割蜜刀、蜂帚、脱蜂器具等必要的蜂机具。

4.3.2 所有蜂机具、设备应采用无毒、无异味材料制成。

4.3.3 蜂箱制作及维护应使用天然材料，不应涂刷油漆或其他容易产生污染的防腐剂。

4.4 绿色食品及有机产品生产要求

绿色食品生产按NY/T 391规定执行。

有机食品生产按GB/T 19630规定执行。

5 饲养管理

5.1 基本要求

5.1.1 人员

蜂场工作人员每年至少进行一次健康检查，生产加工季临时上岗的加工人员应取得健康证明。

5.1.2 饲养技术

根据东北黑蜂特性，采用适合当地养殖情况的标准蜂箱，方形巢脾暖式布巢，采用自然王台养王，单（双）王繁殖，适度分蜂，定地或小转地饲养，强群生产成熟蜂蜜。

5.1.3 饲喂

应采用蜂蜜、蜜糖混合物、糖水和蜂花粉或代用花粉等饲喂蜂群。

5.1.4 蜂群

采蜜群的蜂数应达到4万只以上。

5.2 四季管理

5.2.1 春季管理

5.2.1.1 每年清明节前后，选择晴暖且气温连续3d在10℃以上、晴暖无风、积雪融化的天气，将蜂群搬出窖（房屋、室外越冬池）放到春繁场地，对蜂群进行弱小蜂群合并、紧缩巢脾和补充饲料等整理工作。彻底清除箱底死蜂、蜡渣及霉变物质，对蜂箱和场地消毒处理。

- 5.2.1.2 早春断子期根据蜂群状况，进行防治蜂螨 1 次-2 次。
- 5.2.1.3 根据蜂群群势饲喂，压缩蜂巢，保持强群繁殖。
- 5.2.1.4 根据气候情况进行箱外保温。
- 5.2.1.5 根据蜂群状态适时补饲或奖饲。
- 5.2.1.6 适时扩大蜂巢，加速春季蜂群繁殖。
- 5.2.1.7 新王饲养，防止自然分蜂。
- 5.2.2 夏季管理
 - 5.2.2.1 定期全面检查，根据蜂数适时扩巢加脾，防止自然分蜂。
 - 5.2.2.2 采取遮荫、洒水等管理措施为蜂群生产和繁殖创造适宜温湿度条件。
- 5.2.3 秋季管理
 - 5.2.3.1 秋季繁殖期间，采取奖饲、补饲、防病并根据蜂数调整巢脾数量等适当措施促进蜂群繁殖。
 - 5.2.3.2 10 月上旬断子期根据蜂群状态防治蜂螨 1 次-2 次。
 - 5.2.3.3 留足越冬饲料。
- 5.2.4 冬季管理
 - 5.2.4.1 室外越冬场所应背风向阳、安静、卫生，越冬保温材料应无毒、无污染。
 - 5.2.4.2 室内越冬场所应清洁卫生，远离噪声场所，保持温度 0~4 ℃左右、相对湿度 70%~80%。
 - 5.2.4.3 越冬饲料以自然蜜脾为主。

6 卫生消毒

6.1 蜂场环境消毒

6.1.1 消毒剂

按照 GB/T 19168 及 NY/T 1160 中相关要求选用消毒剂，定期更换使用。

6.1.2 蜂场环境的卫生消毒

- 6.1.2.1 蜂场应至少每周清理一次，蜂尸应及时无害化处理。
- 6.1.2.2 蜂场每季度应用石灰水喷洒消毒 1~2 次。

6.2 养蜂用具消毒

6.2.1 蜂箱、隔板、隔王栅、饲喂器、脱粉器

蜂箱、隔板、隔王栅、饲喂器、脱粉器等设备的消毒要求如下：

- a) 越冬后蜂箱应用喷灯火焰灼烧消毒，以竹木为原料的蜂具也可用此方法消毒；
- b) 以塑料为原材料的蜂具应用 0.2% 的过氧乙酸清洗消毒。

6.2.2 起刮刀、割蜜刀

起刮刀、割蜜刀可选用酒精喷灯火焰灼烧或75%的酒精浸泡消毒。

6.2.3 蜂帚、工作服

可选用4%的碳酸钠水溶液清洗并日光暴晒消毒。

6.2.4 巢脾的消毒与保管

6.2.4.1 巢脾的消毒

可选用0.1%的次氯酸钠或0.2%的过氧乙酸水溶液浸泡12 h以上对巢脾进行消毒。消毒后的巢脾应用清水漂洗晾干。

6.2.4.2 巢脾保管

储存前应用96%~98%的冰醋酸按每箱体20 mL~30 mL密闭熏蒸，保存巢脾的仓库应清洁卫生、阴凉、干燥、通风、防鼠防虫，条件允许情况下巢脾宜离地存放。

7 蜜蜂病敌害防治

按照 GB/T 19168 中相关要求，处理蜜蜂病虫害问题，原则如下：

- a) 提倡以生物防治为主；
- b) 可常年饲新王、养强群；
- c) 应保持蜂机具清洁卫生；
- d) 应及时治疗和处理患病的蜂群；
- e) 治螨可在春秋两季断子期进行；
- f) 生产前 45 d 应停止用药。

8 蜂蜜采收贮运

8.1 采收基本要求

采收基本要求如下：

- a) 取蜜场所应清洁卫生；
- b) 采蜜前，应取出生产群中的饲料蜜；
- c) 收集蜂蜜时采用手工脱蜂、割蜜盖；
- d) 分离蜂蜜采用摇蜜机或成熟蜜生产线。

8.2 采收现场

采收操作场所应干净整洁、无积水、无污染源，工具、容器摆放齐整，备有清洁水和灭菌消毒器具。

8.3 采收时间

8.3.1 蜂蜜经过 4 d~5 d 的采集与酿造，蜜脾上封盖面积 2/3 以上，宜进行蜂蜜的采收工作。

8.3.2 操作时间应在早晨和上午天气状况良好的时段进行，操作时气温不应低于 20 °C。

8.4 采收操作步骤

采收操作步骤如下：

- a) 开启蜂箱，提出成熟封盖的蜜脾；
- b) 抖落、扫净蜜脾上的蜜蜂；
- c) 搬运蜜脾到采收操作室内；
- d) 削去蜜盖，蜜脾放入摇蜜机；
- e) 转动摇蜜机，将蜂蜜甩出；
- f) 用 60 目以上滤蜜器将杂质滤出；
- g) 按照 GB 14963 相关要求进行初步分级。

8.5 标志标签、包装、储存和运输

8.5.1 标志标签

按照GB/T 191的相关规定执行。

8.5.2 包装

蜂蜜包装应按照GB 18796的相关规定执行，盛装蜂蜜所使用的钢筒应符合GB/T 325.1及GH/T 1015相关规定。

8.5.3 运输

8.5.3.1 蜂蜜运输前，将蜂蜜桶密封，贴上标签，注明品种、产地、蜂场、摇蜜期、浓度等。

8.5.3.2 每桶盛装不可过满，应留有 20%左右的空档。

8.5.3.3 运输工具及车辆应清洁消毒，且具有防晒、防雨措施。

8.5.3.4 运输过程中蜜桶应码放整齐叠好、固定牢靠。

8.5.3.5 运输过程中不得与有毒、有污染的物品混装、混运。

8.5.3.6 运输过程中应轻搬轻放，不得重压和挤压。

8.5.4 储存

8.5.4.1 蜂蜜储存要设专用库，应按品种、等级分别存放，堆码齐整，放置平稳，容器口密封。

8.5.4.2 仓库内应保持清洁、通风、温湿度恒定，有防尘、防鼠、防虫等设施，不得与有毒有害物质混放，温度以 5℃~10℃为宜，不应超过 20℃，空气相对湿度不应超过 75%。

8.5.4.3 产品不宜接触墙面，堆放高度应以提取方便、不压坏包装及产品为宜。

8.5.4.4 蜂蜜不应露天存放。

9 生产档案记录

9.1 记录原则

东北黑蜂蜂蜜生产的各个环节应进行生产档案记录，记录信息应保留至少三年。

9.2 蜂场内生产档案记录

蜂场内生产档案记录内容参见附录A。蜂场内生产档案蜂箱记录内容参见附录B。

9.3 原料蜂蜜收储档案记录

原料蜂蜜收储档案记录内容参见附录C。

附 录 A
(资料性)

东北黑蜂蜂场内生产档案记录表格

表 A.1 东北黑蜂蜂场内生产档案记录表格

记录人_____ 记录日期_____ 蜂场负责人_____

位 置	_____县（林业局）_____乡（林场）_____林区 _____小地名 _____北纬_____东经_____									
气候条件	年均温_____℃ 1月均温_____℃ 7月均温_____℃ 极端最高温度_____℃ 极端最低温度_____℃ 年无霜期_____天 年降水量_____mm 年蒸发量_____mm 相对湿度_____ % 开花季节主风方向 _____ 平均风力_____ 灾害性气候_____									
蜂场情况	蜂场总面积_____hm ² 蜂箱数_____ 继箱数_____ 蜜粉源植物 _____ 蜜源花期_____									
生产记录	蜂箱编号									
	取蜜人									
	取蜜重量（kg）									
备 注										

注： 表格中未列出项目均可在备注中记录。

附 录 B
(资料性)

东北黑蜂蜂场内生产蜂箱记录卡

表 B.1 东北黑蜂蜂场内生产蜂箱记录卡

记录人_____ 记录日期_____ 蜂场负责人_____

蜂箱编号	
脾数	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10 ☐ 11 ☐ >11
群势	☐ 强群 ☐ 弱群
蜂王状态	☐ 新王 ☐ 老王 ☐ 处女王 ☐ 失王 ☐ 关王
蜂群组织	☐ 双王
蜂群行为	☐ 分蜂
繁殖管理	☐ 育王 ☐ 移虫 ☐ 王台
生产管理	☐ 产浆
食物问题	☐ 缺蜜 ☐ 缺粉
繁殖异常	☐ 工产 ☐ 无卵 ☐ 花子
病虫害	☐ 巢虫 ☐ 螨虫 ☐ 幼虫病 ☐ 白垩病
备注	

注： 表格中未列出项目均可在备注中记录。

