

DB 4112

三 门 峡 市 地 方 标 准

DB 4112/T 324—2024

中蜂蜂蜜生产技术规范

2024 - 06 - 05 发布

2024 - 09 - 05 实施

三门峡市市场监督管理局 发 布

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。

本文件由三门峡市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：三门峡市陕州区畜牧水产发展中心、河南科技学院、三门峡市陕州区农畜产品安全检测中心、三门峡市陕州区动物检疫中心、三门峡市陕州区动物疫病预防控制中心、三门峡市畜牧水产发展中心、三门峡市农业综合行政执法支队、灵宝市农业农村局、灵宝市畜牧水产技术发展中心、卢氏县畜牧兽医工作站、卢氏县农业综合行政执法大队。

本文件主要起草人：燕海平、张中印、高磊、贾文杰、王帅宝、郭惠敏、杜洋、张莉娟、乔青华、余亚飞、李慧、张苗蕊、李晓波、李爽、陈千一、蔡田、何楠、武峰、赵帅、王小勤、李亚楠、鲁鑫、王小娟。

中蜂蜂蜜生产技术规范

1 范围

本文件规定了中蜂蜂蜜生产的术语与定义、蜂具及卫生消毒、生产方法、蜂蜜包装、储存和运输等。
本文件适用于活框饲养的中蜂（全称：中华蜜蜂）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 3095 环境空气质量标准
- GB14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 19168 蜜蜂病虫害综合防治规范
- NY/T 1160 蜜蜂饲养技术规范
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中蜂

生长在中国的东方蜜蜂称中华蜜蜂，简称中蜂。

3.2

蜂群

蜜蜂群体，是蜜蜂群体生命的基本单位。一个自然蜂群通常由1只蜂王、数千至数万只工蜂组成，繁殖季节还有数百只不等的雄蜂。

3.3

群势

一群蜂中蜜蜂个体数量，通常用多少脾蜂、多少千克表示，分强群、中等群势和弱群。

3.4

巢脾

由工蜂分泌蜂蜡建造、两面布满正六棱柱体蜂房。

3.5

蜜脾

贮存蜂蜜的巢脾。

3.6

箱体

包括巢箱和继箱。巢箱是最下层箱体（也称底箱）；继箱是叠加于巢箱上方、用于扩大蜂巢的箱体。

3.7

浅继箱

高度约为巢箱的1/2的为浅继箱，采用的巢框高度也约为巢箱的1/2，用于生产分离蜜、巢蜜，或作饲料箱。

3.8

主要蜜源植物

面积大、花期长、泌蜜多，能生产商品蜜的植物。

3.9

辅助蜜源植物

分泌花蜜或产生花粉，仅够蜂群生活和繁殖的植物。

3.10

活框饲养

蜂群住在蜂箱中，巢脾建在巢框内，巢脾可以随时取出任意返回的饲养管理方法。

3.11

繁殖期

蜂王产卵、蜂群培养新的蜜蜂个体时期。

3.12

断子期

蜂王停止产卵、蜂群没有新的蜜蜂个体出生时期。

4 养蜂场地

4.1 蜜源植物

4.1.1 蜂场半径 1.5 千米范围内须有一种及以上的主要蜜源植物，其他时间应有花期相连的辅助蜜源植物。

4.1.2 蜂场半径 1.5 千米范围内没有对蜂造成有害、对人造成中毒的蜜源植物。

4.2 蜂场环境和饮水

4.2.1 蜂场周围空气质量符合 GB 3095 中环境空气质量功能区二类区要求。

4.2.2 蜂场附近有便于蜜蜂采集的良好水源，水质符合 NY 5027 中幼畜禽的饮用水标准。

4.2.3 蜂场场址符合 GB/T 19168 规定要求。地势高燥，背风向阳，环境僻静。

4.3 蜂群密度

蜂场半径1.5千米范围内中蜂群不超过60群，两蜂场相距不少于3.0千米。

4.4 蜂场卫生消毒

蜂场应清洁卫生。场地平整，无杂草，无污水。蜂场、蜂具消毒按照GB/T 19168 规定要求执行。

5 采收场所

采收时应在取蜜间等相对密闭的环境中进行，无粉尘，无飞虫，环境整洁，卫生条件良好。

6 人员

从业人员无规定传染病、身体健康，每年进行一次健康检查。

7 生产群

7.1 群势要求

蜂群工蜂数量达到6脾（2万只）以上群势，蜂王为当年新培育，蜜蜂健康。

7.2 叠加继箱

浅继箱巢脾贮满蜂蜜后，在第一浅继箱下方叠加第二继箱，第二继箱贮满蜂蜜后在其下叠加第三继箱。第一继箱巢脾80%以上蜜房封盖后即可卸下取蜜，取蜜后添加在巢箱和第三继箱之间。以此类推循环调整取蜜。

7.3 控制分蜂

及时添加继箱、遮阳、供水、通风。

7.4 蜂病防治

蜂病防治符合GB/T 19168要求。

8 生产工具

8.1 取蜜机

宜采用辐射式电动取蜜机，使用前用清水洗净、酒精消毒，干燥后使用。

8.2 割蜜刀

宜采用304不锈钢刀、电热割蜜刀或自动割盖设备。

8.3 滤蜜器

采用食品级材质制成的60、80和100目三级过滤装置。

8.4 贮蜜容器

采用食品级塑料桶、304不锈钢桶或内壁涂食品级涂料的专用钢桶。

9 采收

9.1 准备

9.1.1 蜂蜜生产过程中工作人员应身穿工作服，头戴工作帽和面罩，保持清洁卫生。

9.1.2 清洁场地，清洗消毒所有与蜂蜜接触的工具和物品。

9.2 采收时机

宜在80%以上的巢房封盖后采收。

9.3 采收方法

取出蜜脾，脱蜂后运到取蜜间，用割蜜刀割除蜜脾巢房封盖，置于取蜜机中，分离蜂蜜。

9.4 过滤

采用60、80和100目滤网三级过滤，除去杂质。

10 包装、标志、运输、贮存

蜂蜜的包装、标志、运输、贮存应符合GB 14963规定。
