

対象品目:全品目

規範項目

7

使用する水のリスク確認と、汚染が危惧される場合の改善策の実施

規範の必要性や背景

*かんがいや養液栽培、薬剤散布などの栽培管理に使う水及び出荷する農産物の洗浄に使用する水は、病原微生物等の汚染物質を媒介する原因になります。農場で使用する水は、汚染の可能性が無いことを確認してから使用する必要があります。

取組事項

- 病原微生物や有害化学物質、重金属等による農産物の汚染を防ぐため、栽培管理に使う水がどのような状況にあるのか、確認してから使用する。
- 収穫・調製時に使用する水は、水道水や保健所等が飲用にできると認められた水を使用する。
- 最低1年に1回は水質検査を行う。

解説

・かんがい用水や養液栽培用の培養液、薬剤散布用の調製水など、栽培に使用する水が、水道水、地下水、河川やため池などの地表水のいずれかであるかを知っておく必要があります。特に、地表水や地下水を使用する場合には、その水路やバルブなどが動物のふんなどの汚物や、家畜ふん堆肥などで汚れていないか、定期的に観察してください。

- ・生活雑排水の流入が心配される大雨や洪水の後も、汚染の有無を確認してください。
- ・観察の結果、バルブ等の汚れが認められる場合にはその部位を清掃するとともに、汚れが残っている間は、農産物の可食部にかかるかん水や、薬剤の希釈には使用しないでください。
- ・養液栽培用のベッドや養液タンク等にモグラ、ネズミなどの小動物のほか土ほこりや原水以外の水が混入しないよう対策をとってください。

また、養液栽培用のトレイなど複数回使い回す資材は、その都度、よく洗浄してください。

- ・水田のかんがい用水においては、水路の構造によっては上流域の養分を含んでいることが考えられます。かんがい用水に含まれる養分含量を考慮することも重要です。
- ・収穫後の生鮮農産物に使用する水は、年に一度は水質検査を行い、飲用に適していることを確認してください。

(表1)

食品の食中毒菌汚染実態調査（厚生労働省）

野菜	3年間（2010～2012） 調査の全検体数	陽性数（陽性率（％））		
		大腸菌	サルモネラ	腸管出血性大腸菌 ¹
アルファルファ	43	10（23.3）	0（0）	0（0）
カイワレ大根	252	30（11.9）	1（0.4）	0（0）
カット野菜	462	35（7.6）	1（0.2）	0（0）
キュウリ	315	27（8.6）	0（0）	0（0）
みつば	153	51（33.3）	2（1.3）	0（0）
もやし	326	141（43.3）	0（0）	0（0）
レタス	288	24（8.3）	0（0）	0（0）
漬け物野菜	497	46（9.3）	0（0）	0（0）

1 血清型 O26、O111 および O57 について検査

1 血清型 O26、O111、O57 について検査

出典：（一財）食品分析開発センター「生鮮野菜の微生物安全性に向けた取り組み」（2013年7月）

(表2)

収穫直後の生鮮野菜の食中毒菌汚染実態調査（農林水産省）

野菜	調査年	調査検体数	陽性数（陽性率（％））		
			大腸菌	サルモネラ	腸管出血性大腸菌 ¹
レタス	2007	840	28（3.3）	0	0
キャベツ	2007	425	1（0.2）	0	0
トマト	2008	499	3（0.6）	0	0
キュウリ	2008	683	27（4.0）	0	0

1 血清型 O157 および O26 について検査

1 血清型 O157、O26 について検査

出典：（一財）食品分析開発センター「生鮮野菜の微生物安全性に向けた取り組み」（2013年7月）

◆参考情報

- ・生鮮野菜の微生物安全性に向けた取り組み（（一財）食品分析開発センターHP）
<http://www.mac.or.jp/mail/130701/01.shtml>
- ・リスク管理（問題や事故を防ぐ取組）（農林水産省HP）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_manage/index.html

◆関連法令等

- ・水道法 <http://law.e-gov.go.jp/cgi-bin/idxsearch.cgi>
（総務省HP 法令データ提供システムで入手可能）
- ・栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針（農林水産省HP）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html
- ・コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範（農林水産省HPで日本語訳を入手可能）
（CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/