

農産物取扱い工程で使用する水の安全性について【GAP技術情報】

美味しまねゴールド生産工程管理基準（青果物）2.3.2 より抜粋

農産物を最後に洗う水、収穫後に霧吹きに使う水、農産物と触れる水、農産物と接触する機械や容器の洗浄に使用する水及び作業者の手洗いに使用する水を衛生的に取り扱っている。また、水道水以外の水源を利用している場合は、水質検査を年1回以上行い、大腸菌不検出であることを確認し、検査結果を保管している。主に生食するものは行政が飲用にできると認められた水を使用している。

収穫物に直接触れる可能性のある水が腸管出血性大腸菌（O-157など）やサルモネラ菌などに汚染されていると、食中毒発生のリスクが高まり、重大な健康被害につながる可能性があります。特に生食用の野菜等を取り扱う場合には細心の注意をはらってください。

井戸水など水道水以外の水は、周辺環境の変化により汚染されている可能性があるため、年に1回以上水質検査を行い大腸菌不検出であることを確認し、主に生食用野菜等を取り扱う場合には、行政が飲用に適すると認められた水であることを確認して使用しましょう。

～農産物取扱い工程における水の使用で特に気をつける場面～

- 収穫物に直接触れる器具の洗浄
- 収穫後の野菜等の洗浄
- 作業開始前、堆肥等を取り扱った後、トイレ後などの作業者の手洗い



衛生的な水の使用により、生鮮野菜を衛生的に保ちましょう。

（参考資料）生鮮野菜を衛生的に保つために-栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針-
掲載ページ：https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/

なお、水質検査は水道法に基づく登録検査機関で行ってください（生産工程管理基準 1.6.3）。大腸菌不検出の確認に加え、主に生食用野菜等を取り扱う場合は水道水もしくは飲用井戸水と同等レベルの水質検査を実施し、安全性を確認してください。検査項目など、詳しくは下記の検査機関にお問い合わせください。

～島根県内にある登録検査機関（R4.9.27時点）～

- （公財）島根県環境保健公社（松江市、浜田市）
- （株）環境理化学研究所（出雲市平田町）

その他、島根県をエリアとする水質検査機関は以下のページをご参照ください。

<https://www.pref.shimane.lg.jp/infra/jyoge/suidou/suidou/suisitukensakikan.html>

島根県農林水産部 産地支援課

美味しまね・GAPスタッフ（浜田駐在）

TEL:0855-29-5795

E-Mail:oishimane@pref.shimane.lg.jp

★美味しまね認証 HP <http://www.oishimane.com>

