

かん水・洗浄用水の水質検査記録

農場名： _____ 年度： _____ 責任者： _____

採水日	水源	採水した場所	使いみち	検査機関	検査項目	結果	判断の目安	判定	対応	記録者

- 収穫したものを洗う水・手洗いの水は、水道水などの飲用に適する水か、水質検査で安全を確かめた水・消毒した水を使います。
- 生で食べる野菜の収穫部分に、収穫前1週間以内にかかる水（かん水・農薬の希釈）は、大腸菌が100個/100mL以内が目安とされています（農林水産省の衛生管理指針。EUの目安を参考にした値）。
- 検査結果の書類（成績書）は、この記録と一緒に保管します。記入例の検査機関・数値は架空のものです。

水源と使いみちの一覧（年1回と、水源や使い方を変えたときに見直す）

農場名：_____ 作成日：_____ 責任者：_____

水源（水道・井戸・河川・ため池・水路）	場所・設備	使いみち	収穫する部分に水がかかるか	周りの汚れのもと（畜舎・排水など）	必要な管理（検査・消毒・切り替え）	検査の頻度
例 水道	調製室	野菜の洗浄・手洗い	かかる	なし	水道のため検査不要。蛇口を清潔に保つ	—
例 井戸	作業場横	野菜の洗浄・手洗い	かかる	近くに堆肥置き場	年1回の水質検査。井戸のふたを閉め、周りを清掃	年1回
例 農業用水路	ハウス入口	かん水・農薬の希釈	株元のみ	上流に畜舎	大腸菌数の検査。収穫前1週間は葉や実に水をかけない	年1回＋大雨のあと

- 河川やため池の水は、深い井戸の水より汚れやすい傾向があります。使いみちごとに、どこまでの安全さが必要かを考えて管理を決めます。

ミノリス（minorisu.com）の無料テンプレート

水の日常確認（濁り・におい・水源の周り）

農場名：_____ 年月：_____

[illegible]

- 使う前に濁りやにおいを確かめ、異常があれば異常のある間は使いません。